

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

2024.11月は 林檎のパウンドケーキ

色も形も香りも味も、パーフェクトな林檎を沢山楽しみましょう!

ヘラー本で作るパウンドケーキは日持ちもするし(常温なら2日、冷蔵庫4日間)おやつやプレゼントにもぴったりですenjoy!



まのウィメンズクリニック ホスピタリティ マネージャー 眞野さつきが紹介します。私でも出来る。からだもおいしい簡単sweetsレシピ。
当院では、産後のDaily Special Sweetsとして、提供させて頂いております

enjoy!

RECIPE INGREDIENTS METHOD

林檎…1個(適量でok)
きび砂糖…30g

バター…100g
(常温ボマード状)
砂糖…80g
玉子…2個(といておく)
小麦粉…100g
B.P…4g
塩…1g
牛乳…20g

A

準備・型にクッキングシートを敷いておく・バターを常温に出しておく
・オープン160度予熱

- ①りんごをスライスする。耐熱容器に入れてラップをし600wで3分温める
 - ②型にきび糖と①を並べておく
 - ③ボールにバターと砂糖を入れ混ぜる
 - ④③に少しづつ溶き卵を入れ、その都度ヘラで左右にベタベタ左右に混ぜ乳化させていく
 - ⑤④へAを入れ混ぜ(練らない)牛乳も加え混ぜ、生地を作る
 - ⑥②の型に、⑤を入れ、160~170度、40分焼いたら出来上がり!
- ※今回オーガニックほうじ茶を混ぜてみました。紅茶でも美味しいです。オーガニックほうじ茶は、カフェインフリーの特別なものです。まのウィメンズクリニックでもおやつのお出している品です。

レシピ提供 まのウィメンズクリニック manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科



MANO WOMEN'S CLINIC



@LOVEBYSATSUKI