

## 《完成図》



## 《レシピ》

名称：信濃パウンドケーキ			
材料	分量(1人分)	材料	分量(1人分)
りんご	1個		
卵	2個		
砂糖	大さじ 2.5		
無塩バター	40 g		
ホットケーキミックス	100 g		
クリームチーズ	4個		
里芋 (坂井芋)	2個		
調理手順			
<p>①坂井芋の皮をむき、角切りにし、電子レンジで5分温め、つぶしておく。</p> <p>②りんごとクリームチーズを角切りにし、オーブンを180℃に予熱しておく。</p> <p>③ボウルに卵、砂糖、バターを入れ、混ぜ合わせたら、ホットケーキミックス、①、りんご、チーズを入れ、さっくり混ぜる。</p> <p>④パウンドケーキ型に流し入れ、180℃のオーブンで35～40分焼く。</p>			