



### Ingredients

★25個分★

無塩バター 100g  
 粉砂糖 50g  
 卵黄 1個分  
 薄力粉 150g  
 ベーキングパウダー 3g  
 グラニュー糖 適量

### How To Make

- ① バターを室温に戻し、柔らかくしておく。
- ② バターに粉糖を加え、泡だて器でよく混ぜる
- ③ 卵黄を分けて加え、混ぜる。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーをふるっておき、2回に分けて加える。ゴムべらで切るように混ぜる。
- ⑤ 棒状に伸ばし、冷凍庫で固める
- ⑥ 周りにグラニュー糖をつけ、1cm幅に切る。
- ⑦ 180℃のオーブンで15分焼く



### Ingredients

★12~13個分★

無塩バター 80g  
 砂糖 50g  
 卵(M) 26g  
 スライスアーモンド 40g  
 薄力粉 100g  
 ココアパウダー(無糖) 15g  
 ベーキングパウダー 2g

### How To Make

- ① バターを室温に戻し、柔らかくしておく。スライスアーモンドは、160℃のオーブンで5~6分ローストしておく。
- ② やわらかくしたバターに砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③ 卵を加えよく混ぜる。
- ④ 小麦粉とベーキングパウダー、ココアをふるっておきさっくりと混ぜる。
- ⑤ ある程度混ぜたら、スライスアーモンドを入れ、混ぜる。
- ⑥ オープンシートの上に丸めて形を整える。
- ⑦ 180℃のオーブンで15分焼く







### Ingredients

★パウンド型  
1個分★

<p>＜レモンケーキ＞</p> <p>無塩バター 100g</p> <p>砂糖 110g</p> <p>アーモンド・ポードル 40g</p> <p>卵 2個</p> <p>レモンの皮 1個分</p> <p>薄力粉 110g</p> <p>ベーキングパウダー 5g</p>	<p>＜シロップ＞</p> <p>レモン果汁 大2</p> <p>水 25cc</p> <p>砂糖 5g</p>
---	--

### How To Make

- ① バターを室温に戻し、泡だて器でクリーム状にする。
- ② 砂糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ③ アーモンド・ポードルを入れ混ぜる。
- ④ 溶いた卵を少しずつ入れ、その都度よく混ぜる。
- ⑤ すりおろしておいたレモンの皮も加える。
- ⑥ 薄力粉とベーキングパウダーをふるっておき、ゴムべらでさっくり混ぜる
- ⑦ 紙を敷いたパウンド型に流し入れ、170℃で40分焼く。
- ⑧ 小鍋に絞ったレモン汁、水、砂糖を入れ火にかけて軽く沸騰させておく。
- ⑨ ケーキが熱いうちに、はけでレモンシロップをたっぷりとうつ。
- ⑩ レモンの酸味がさわやかなケーキ。翌日の方がおいしい。



### Ingredients

★6～7個分★

薄力粉150g

強力粉50g

ベーキングパウダー 6g

てんさい糖 30g

無塩バター 60g

塩 少々

牛乳 50g

生クリーム (35%) 40g

### How To Make

- ① バターを1cm角に切り、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。砂糖も入れて混ぜておく。
- ③ ②のボールに、①を加え粉とバターがさらさらになるまですり混ぜる。
- ④ 牛乳と生クリームを加えて混ぜ、ひとまとまりにしてラップにくるみ、冷蔵庫で1時間～1晩休ませる。
- ⑤ 厚さ2cmに伸ばし、型で抜くか、切り分ける。
- ⑥ 200℃に予熱したオーブンで約15分焼く。

#### ＜ワンポイントアドバイス＞

さっくりとしたスコーンが通常と同じようにできます。  
自然の材料でできているベーキングパウダーなので  
安心して使っていただけます。







黒糖蒸しパン

Ingredients

★直径7cm型  
4個分★

薄力粉100g  
ベーキングパウダー3g  
黒糖(粉末)40g  
牛乳100g  
サラダオイル20g

How To Make

- ①黒糖、牛乳、牛乳を泡だて器でよく混ぜる。
- ②薄力粉とベーキングパウダーをふるっておく。
- ③①に②を加え、混ぜる。
- ④型の9分目まで、生地を流し入れる。
- ⑤強火で約20分蒸す。

<ワンポイントアドバイス>  
ふんわりと蒸し上がります。  
身体に優しいベーキングパウダーなので、  
お子供にも安心して食べさせられます。



お好み焼き

Ingredients

★2枚分★

薄力粉200g  
ベーキングパウダー3g  
卵1個  
水200g  
かつお節(粉末) 小さじ1  
塩 小さじ1/2  
キャベツ200g  
豚肉 適量

How To Make

- ①薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせておく。
- ②卵と水、かつお節の粉と塩と①を加え混ぜる。
- ③みじん切りにしたキャベツを混ぜる。
- ④フライパンに生地を流し入れ、上に豚肉を乗せ、生地を少量かける。
- ⑤ひっくり返しなから、ふんわり焼く。
- ⑥お好みソースとマヨネーズをかける。

<ワンポイントアドバイス>  
ベーキングパウダーは熱を加えると膨らむので、  
ふんわりと仕上がります。山芋なしでも、外はカリッとして、  
中はふわふわとした食感になります。  
へらで押さえたりせず、厚みをもたせて焼くのがコツです。



