



サブレクッキー

Ingredients

★25個分★

無塩バター 100 g
 粉砂糖 50g
 卵黄 1個分
 薄力粉 150 g
 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



アーモンドココアクッキー

Ingredients

★12～13個分★

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

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★

＜レモンケーキ＞
無塩バター 100g
砂糖 110g
アーモンドプードル 40g
卵 2個
レモンの皮 1個分
薄力粉 110g
ベーキングパウダー 5g

＜シロップ＞
レモン果汁 大2
水 25cc
砂糖 5g

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 アーモンドプ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 7 cm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、サラダオイルを泡立て器でよく混ぜる。
- 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、外はガッとして、
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。



