パウンドケーキ



材料 (作りやすい分量)

アリスの森へパウンドミックス	1袋
卵	2個
牛乳	大さじ2
バター	50g

作り方

1. バターは溶かし、卵は溶いておく。
2. ボウルの中にパウンドミックス、卵、牛乳、バターを入れてだまがなくなるまで混ぜ合わせる。
3. オーブンシートを敷いたダッチオーブンに(2)を流しいれ、平らにする。
4. パン/ケーキモードの強を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。(オーブンモードの場合は、15分に設定し消火後15分そのまま15分余熱する。)