

# 柚子のパウンドケーキ

向井かなみさん

**材料** (アルミパウンドケーキ型 (11.5×22×5.4) 1個分)

柚子 (黄柚子)	1 個 (やや大きめ)
柚子の果汁	大さじ 1
はちみつ	大さじ 2
マーガリン	100g
砂糖	80g
卵	2 個
小麦粉	160g
ベーキングパウダー	5g



## 作り方

柚子は皮をむき、荒みじん切りにし、はちみつに 2 時間くらい漬けておく。 の粉類はふるっておく。オーブンを 180 に予熱をかける。

ボウルに砂糖とマーガリンを入れ、ミキサーで混ぜる。

のボウルに卵を加え、ハンドミキサーで混ぜる。

へ の粉類を加え、ゴムベラでさっくり混ぜる。

更に柚子果汁と のはちみつに漬けておいた柚子を (はちみつも全て) 入れ、混ぜる。

180 で約 35 分焼く。