

## \* 柿のパウンドケーキ \*

### <材料 (1本分) >

小麦粉 100g 干し柿 4個 (80g)

バター 100g ラム酒 大さじ1

卵 2個 ブランデー 大さじ1

砂糖 60g

ベーキングパウダー 5g

### <作り方>

①ボールにバターを入れよく混ぜる。

②①のバターに砂糖を2～3回に分けて入れ、よく混ぜる。

③②に卵を数回に分けて少しずつ入れてよく混ぜる。

④干し柿を細かく刻み、ラム酒とブランデーに30分つけたものと小麦粉とベーキングパウダーを③に加え、ざっくりと混ぜる。

⑤④をパウンド型に入れ、オーブンで焼く。

使用した地元の農産物

干し柿

