

## 余った白味噌の活用レシピ ～白味噌パウンドケーキ～

年始に余りがちな白味噌と、おせち材料も一緒にアレンジレシピ

### ●材料

無塩バター	100	g
砂糖	70	g
サヌキ白みそ	50	g
卵	2	個
★薄力粉	100	g
★ベーキングパウダー	3	g
黒豆甘露煮	100	g



### ●作り方

バターは常温。卵は溶きほぐす。★をふるっておく。

オーブンを170℃に予熱しておく。

ボウルにバターを入れ、砂糖、サヌキ白みそを入れてよく混ぜる。

卵を複数回に分けて加え、良く混ぜ合わせる。

ふるった★を加え、ゴムヘラで切るように混ぜる。

黒豆をキッチンペーパーで水分を取り、薄力粉(分量外)をまぶす。

黒豆をボウルに入れ混ぜ、型に流し込みオーブンで40分焼いて完成。

創業1931年



株式会社イツツみそ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230