

## もちむぎ精麦入りパウンドケーキ

甘いケーキも、もち麦を加えることで、食物繊維がとれる健康おやつに大変身！

《材料》	8カット分
マーガリン	50g
オリーブオイル	50g
砂糖	100g
薄力粉	90g
もちむぎ粉	10g
ベーキングパウダー	小2
卵	2個
もちむぎ茶	20g
もちむぎ精麦	40g
グラニュー糖	5g



### ■準備

- ・マーガリンと卵は常温に戻す。
- ・オーブンは180℃に予熱する。
- ・もちむぎ茶はミルミキサーで粉にしておく。
- ・もちむぎ粉、薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。

### 《作り方》

- ① もちむぎ精麦はグラニュー糖を入れた水で15分ほどゆで、水気を切っておく。
- ② マーガリンとオリーブオイルを合わせ、やわらかくなるまで混ぜる。
- ③ ②に砂糖を入れ、ざらざらがなくなるまで混ぜる。
- ④ 卵を溶いて③に3回に分けて加え、混ぜる。
- ⑤ ふるった粉と粉にしたもちむぎ茶を合わせる。
- ⑥ ⑤を④に2回に分けて入れ、さっくりとヘラで混ぜる。
- ⑦ パウンドケーキ型にクッキングシートを敷き、①のもちむぎ精麦を生地の間に少しずつはさみながら流し入れる。
- ⑧ 空気を抜き、予熱したオーブンで40分焼く。