



材料（18cmパウンド型1台分）

○生地

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・卵…2個
- ・砂糖…40g
- ・無塩バター…70g
- ・牛乳…25ml
- ・璃の香の果汁…大さじ1
- ・璃の香の皮…1/2個分

○アイシング

- ・粉糖…50g
- ・璃の香の果汁…大さじ1
- ・璃の香の皮…1/2個分



香川県産「璃の香」レシピ

甘味と酸味のハーモニー♪

璃の香の パウンドケーキ



発行:かがわ農産物流通消費推進協議会

レシピ作成:さぬき讀はなやか大使 藤井大使



① 璃の香の準備

- ・璃の香をよく洗い、皮をそぎ落とす。
※皮の裏にある白い部分は苦いので取り除く。
- ・皮を細かく刻む。
- ・果汁を搾る。



② 生地を作る

- ・常温に戻したバターと砂糖をよく混ぜ、溶き卵を少しずつ加えて混ぜる。



焼き上がり

- ※真ん中を切ることで型から溢れることを防ぐ。



⑤ アイシングを作る

- ・粉糖に璃の香の果汁を加え、なめらかになるまで混ぜる。



③ 璃の香を加える

- ・璃の香の果汁・皮・牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを加える。



④ 型に入れて焼く

- ・型に流し入れ、160℃で10分焼く。
- ・10分後、オーブンから取り出し中央に切れ込みを入れ、さらに30～35分焼く。



⑥ 仕上げ

- ・しっかり冷ましたパウンドケーキにアイシングをかけ、璃の香の皮を散らしたら完成🌟



完成!

