

## いつものパウンドケーキに一工夫☆



お子さんと一緒におやつ作りはいかがでしょうか？  
火もオーブンも使わないので、とっても簡単です。  
いつものパウンドケーキがとってもかわいく変身します。



### <材料>

パウンドケーキ 2種類

### <作り方>

- ① 好きな抜型を用意します。  
今回は中秋の名月にかけて、「うさぎとお月さま」をイメージしています。  
※お月さま→絞り袋用の口金を使用。
- ② パウンドケーキを1cm～1.5cmにカットします。  
※薄めに切ったほうがきれいに抜けます。  
2種類のパウンドケーキは同じ厚さになるようにカットしましょう。
- ③ ②を一枚ずつ用意し、好きな位置に抜型でパウンドケーキを抜きます。
- ④ 抜型で抜いたケーキをそれぞれ違う生地に戻すように、はめ込めば完成です♪



### <今回使用したパウンドケーキ>



パウンドケーキはお好みの味で構いません。  
色の違いがはっきりしている方が仕上がりがきれいです。  
いろんな抜き型でアレンジしてみてくださいね☆

フード・ネット株式会社 Good Foods For Life. Food Net

さいたま市南区南本町1-2-6 三雄ビル4F

TEL:048-799-2805 FAX:048-799-2806

[info@foodnet-life.com](mailto:info@foodnet-life.com)