

今月のおすすめパウンドケーキ「いちご」

4月におすすめの「いちご」パウンドケーキをクリームチーズでデコレーションしてみました。
とっても簡単にワンランクアップしたパウンドケーキが食べれちゃいますので、ぜひお試しください☆

<材料>

- いちごパウンドケーキ(フード・ネット) 1本
- クリームチーズ 100g
- 砂糖 10g
- フリーズドライのいちご、アラザンなど 適量



<作り方>

- ① クリームチーズを耐熱容器に入れ、電子レンジで10～20秒ほど加熱する。
砂糖を加え、ゴムべらや泡立て器でかき混ぜているとなめらかになってきます。
- ② ①を袋から出したパウンドケーキの上のにのせ、広げていきます。
*クリームチーズはある程度厚みが出るように広げていきます。
- ③ ②にフリーズドライのいちごを細かくほぐしながら、デコレーションしていきます。
冷蔵庫で30分ほど冷やしたら完成です☆

- *デコレーションはお好みで生のいちごやブルーベリーなどを飾ってもいいと思います。
クリームチーズの酸味と「いちご」パウンドケーキの風味が絶妙ですよ！
- *フリーズドライのいちごは製菓材料売場やインターネットで手に入ります。

<今回使用したパウンドケーキ>



フード・ネット株式会社 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