



オニオンブレッド



※アルミカップを使用しても易いですよ！

《材料》

パウンド型サイズ(18×8×5)分

・小麦粉	200 g	・ベーキングパウダー	8 g
・バター(又は油)	50 g	・砂糖	40 g
・牛乳(又は豆乳)	100 g	・豚挽肉	30 g
・玉葱	中1/2	・コーン	60 g

《下準備》

- ① バターは室温にもどす。
- ② 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖は合わせてふるう。
- ③ 玉葱は薄くスライスし、コーンは缶から出して水気をきっておく。
- ④ オーブンは170℃に温めておく。

《作り方》

- ① 鍋に炒め用油をひき、豚挽肉、玉葱、コーンを炒める。
- ② ②にバター(又は油)を入れてなじませ、①と牛乳(又は豆乳)を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ パウンド型に流し入れ、オーブンで30分位焼く。

※ バターは、溶かしバターにすると全体に混ざりやすいです。
※ バターではなく油(40g)を使用する場合は、お好みで塩を少々加えてもおいしいです。