

## 호두 파운드

(19cm 식빵틀 1개분량)

버터 105g

설탕 85 g

박력분 105g

달걀 2개

생크림 10g

우유 10g

호두 25g

베이킹파우더 2g

1. 실온에둔 버터를 거품기로 충분히 풀어준다
2. 핸드믹서로 설탕을 넣고 충분히 섞어준다 (많이 섞어야 함)
3. 계란 조금씩 흘려놓고 고속으로 휘휘~ 돌립니다
4. 달걀을 넣은 버터에 생크림넣고 섞다가
5. 채친 밀가루와 베이킹파우더를 넣고 섞은뒤 우유를 넣고 고무주걱으로 섞는다
6. 반죽이 번들번들해지면 호두를 넣고 살짝 섞고 끝..
7. 식빵팬에 유산지깔고 반죽을 붓는다 ( 틀 1/3 줌넘게 담는다)
8. 170도 30분간 구워낸다,,,,

호두를 쏙 빼면 기본파운드 레시피.