

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2015-0126239 (43) 공개일자 2015년11월11일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A21D 13/08 (2006.01) (21) 출원번호 10-2014-0053693 (22) 출원일자 2014년05월02일 심사청구일자 없음	(71) 출원인 김서희 서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동) (72) 발명자 김서희 서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동)	

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **견과류 케익**

(57) 요약

1. 견과류 케익이다. 케익의 빵안에 견과류의 액이나 견과류가루를 반죽에 섞어 구수한 케익을 만든다. 케익의 겉이나 안에 발리거나 뿌려질수도 있다.
2. 이외의 맛을 내는 재료나 몸에 좋은 재료를 첨가할 수 있다.

명세서

청구범위

청구항 1

1. 건과류 케이크이다. 케이크의 빵안에 건과류의 액이나 건과류가루를 반죽에 섞어 구수한 케이크를 만든다. 케이크의 겉이나 안에 발리거나 뿌려질수도 있다.
2. 이외의 맛을 내는 재료나 몸에 좋은 재료를 첨가할 수 있다.

발명의 설명

기술분야

케이크

배경기술

건과류 케이크이다. 케이크의 빵안에 건과류의 액이나 건과류가루를 반죽에 섞어 구수한 케이크를 만든다. 케이크의 겉이나 안에 발리거나 뿌려질수도 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

구수한케이크를 만들고자한다.

과제의 해결 수단

건과류 케이크이다. 케이크의 빵안에 건과류의 액이나 건과류가루를 반죽에 섞어 구수한 케이크를 만든다. 케이크의 겉이나 안에 발리거나 뿌려질수도 있다.

발명의 효과

맛있는 케이크를 만들수있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

건과류 케이크이다. 케이크의 빵안에 건과류의 액이나 건과류가루를 반죽에 섞어 구수한 케이크를 만든다. 케이크의 겉이나 안에 발리거나 뿌려질수도 있다.