

パウンドケーキ(プレーン)



作りかた

1. 型にバター（分量外）を塗ってケーキ用型紙を敷く。
 2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
 3. ②に卵を少しずつ加えクリーム状になるまでよく混ぜ、ドライフルーツを加えて木しゃもじで混ぜ合わせる。
 4. ③にAを合わせてふるい入れ、ねらないようにして混ぜる。
 5. ④を型に入れ、型をかるく落として生地を詰め、生地の中央をくぼませて表面をならし、取り外したテーブルプレートに図のようにのせる。
-
6. 食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** **71** **パウンドケーキ** で予熱する。

加熱の目安

予熱：約7分
加熱：約55分

1回に作れる分量

型1個分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

1745kcal

塩分

2.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-S7B対応レシピです。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

指示

材料

材料	1個分
A 小麦粉（薄力粉）	100g
A ベーキングパウダー	小さじ1/2
砂糖	80g
バター（室温に戻す）	100g
卵（溶きほぐす）	2個
バニラエッセンス	少々
レーズン、アンゼリカ、チェリーなどのドライフルーツ（細かくきざみ、ラム酒大さじ1につけた物）	60g

パウンドケーキのコツ

バターはよくすり混ぜる

十分空気を含ませてクリーム状になるまでねり、砂糖のざらつきがなくなり、ふんわりするまでよくすり混ぜます。

型に入れて中央をくぼませる

中央は火の通りが悪いのでくぼませ、表面をならしてから加熱します。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

焼き上がりは

竹ぐしで中心を刺してみても、何もついていなければ焼けています。

焼き上げ直後は

ケーキがまだ柔らかめでこわれやすいので、2~3分そのまま置き、紙ごと型から出してふきんをかけて冷まします。

加熱が足りなかったときは

7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を**下段**に入れ、加熱する。

オープン **予熱無** **150℃** で様子を見ながら加熱し、焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

手動調理で焼くときは

オープン **予熱有** **180℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**下段**に入れ **オープン** **150℃** に温度を変更し、**50～60分** 加熱します。

加熱開始から12～15分後に取り出し、生地中央に1本切り目を入れ、さらに焼きます。

表面の焼き色が程よくついたら(切り目を入れてから約5分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。