

パウンドケーキ(プレーン)



手動

オープン

160℃

加熱：55～65分

予熱：約6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。

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

作りかた

- 型にバター (分量外) を塗ってケーキ用型紙を敷く。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。



- 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **160℃** **55～65分** で予熱する。
- 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。

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、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。