

# パウンドケーキ(プレーン)



## 加熱の目安

約53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。

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。



- 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、**スイーツ/パン** **91 パウンドケーキ** で加熱する。

## 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。

**手動調理で焼くときは**

メニュー名	分量	付属品・皿受棚	温度	加熱時間 予熱有
パウンドケーキ(プレーン)	19x8.5x6cm	テーブルプレート・ <b>下段</b>	160℃	55~65分