

## 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

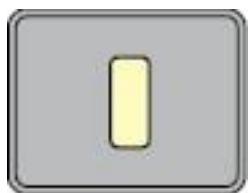
2.6g

※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

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に卵を少しづ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. 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、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・下段	160°C	55~65分