

# 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. 食品を入れずに **142 パウンドケーキ** で予熱する。
6. 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、黒皿に図のようにのせる。



7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を**下段**に入れ、加熱する。

加熱の目安	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約45分	 <b>黒皿 下段</b> <b>テーブルプレート</b>	1745kcal	2.6g
1回に作れる分量		※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。	
型1個分			
材料	19×8.5cm、高さ6cmの金属製パウンド型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、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めます。

### 19×10cm、高さ8.5cmの金属製のパウンド型で焼くときは

材料は、小麦粉（薄力粉）200g、ベーキングパウダー小さじ2/3、砂糖120g、バター120g、卵3個、バニラエッセンス少々、ドライフルーツのラム酒づけ100gで生地を作り、**オープン**

**ン** **予熱有** **1段** **180℃** **58～64分** で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、黒皿を**下段**に入れ加熱します。

### 手で焼くときは

**オープン** **予熱有** **1段** **180℃** **40～50分** で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、黒皿を**下段**に入れ加熱します。