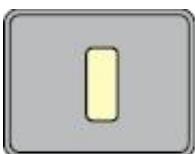


## パウンドケーキ(プレーン)



## 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せ合わせる。
- 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。
- 食品を入れずに「142 パウンドケーキ」で予熱する。
- 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、黒皿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、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	黒皿 下段 テーブルプレート	1745kcal	2.6g
<small>※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。</small>			
1回に作れる分量	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、何もついていない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。

## 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】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。

## 手動で焼くときは

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。