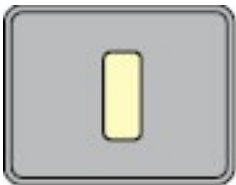



パウンドケーキ(プレーン)



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 **108 パウンドケーキ(プレーン)** 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、角皿に図のようにのせる。



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約45分	型1個分	 角皿 下段 テーブルプレート 底面	1745kcal	2.6g
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	

※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。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

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いの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℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を**下段**に入れ**58~64分**で加熱します。

手動で焼くときは

オープン **予熱有** **1段** **180℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を**下段**に入れ**40~50分**で加熱します。

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。
