



フルーツを使ったパウンドケーキです。

ケイク・オ・フリュイ

■まず初めにやること

- ・型にクッキングシートを敷く。
- ・無塩バター、卵を常温に戻す。
- ・オーブンを180度に予熱する。
- ・Aを合わせてふるっておく。

材 料

7.5cm×20cm パウンド型1台分

■ 材料

無塩バター	100g
塩	少々
グラニュー糖	100g
A 薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

卵	2個
サワークリーム	35g
フルーツミックス	40g

■ 仕上げ用シロップ

B グラニュー糖	大さじ1
水	大さじ1
ラム酒 (あれば)	大さじ1

作り方

所要時間90分

■ パウンドケーキを作ります

- ① ボウルに無塩バターを入れて泡立て器ですり混ぜる。クリーム状になったら半量の砂糖と塩を加え、白っぽくなるまでしっかりとすり混ぜる。
*バターに空気を入れて生地を膨らみやすくします。
- ② ふるい合わせたAを一度に加え、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- ③ 別のボウルに卵・残りの砂糖を加え泡立て器で混ぜ、砂糖を溶かす。
②のボウルに卵を3～4回に分けて加え、泡立て器でその都度よく混ぜる。
*卵を一気に入れると、生地が分離します
- ④ 卵と生地がしっかりと混ざれば、サワークリームも加えて混ぜ、フルーツミックスを加えまんべんなく混ぜ合わせる。
型に流し入れ、型を台に2～3回打ち付けて生地の中をへこませ、両端にむかって高くなるように生地をならす。
- ⑤ 180℃のオーブンで40分位焼く。
*竹串を刺して生地がついてこなければ中まで焼けています。
- ⑥ 耐熱容器にBを合わせレンジで加熱して沸騰させ、ラム酒を加える。
- ⑦ 焼けたら型からすぐはずし、熱いうちにハケでシロップをたっぷり塗って染み込ませる。上にお好みのドライフルーツを添える。





甘さ控えめのフライ「パン」で焼いた薄いケーキ

生地から作るパンケーキ

memo

材 料

小 8 枚分くらい

■パンケーキMIX

薄力粉	80 g
ベーキングパウダー	5 g
スキムミルク	20 g
塩	少々

■生地

卵黄	2 個分
牛乳	90 cc
ヨーグルト	90 g

■メレンゲ

卵白	2 個分
砂糖	大さじ 3

作り方

所要時間 20 分

■パンケーキを作ります

- ① パンケーキ MIX の材料を密封容器や袋に合わせ、しっかり混ぜ合わせておく。
卵は卵黄と卵白に分けておく。
- ② 卵黄と牛乳ヨーグルトを泡立て器でしっかり混ぜる。
パンケーキ MIX をふるいながら加え、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- ③ 別のボウルに卵白を入れ砂糖を 2 ～ 3 回に分けて加えながら、
ハンドミキサーでなめらかな角が立つまで泡立て、メレンゲを作る。
- ④ ②のボウルに③のメレンゲを加え、ゴムベラでボウルの底からメレンゲ
をつぶさないよう大きく数回混ぜる。
- ⑤ 中火弱で熱したフライパンに生地のお玉 1 杯位の生地を流し入れ、
きれいなきつね色になるまで焼く。ひっくり返して反対も弱火で焼く
- ⑥ お皿に盛り、メープルシロップ・生クリームなどを添える。