



フルーツを使ったパウンドケーキです。

ケイク・オ・フリユイ

■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。

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。

- ② 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

- ③ 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。

- ④ 180℃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。

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。

- ⑤ 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。





スフレパンケーキ

memo

材 料

3 枚分

■ 生地

卵黄	1 個
牛乳	小さじ 2
薄力粉	大さじ 2
ベーキングパウダー	1 g

■ メレンゲ

卵白	1 個分
グラニュー糖	15 g

作 り 方

所要時間 15 分

■ パンケーキを作ります

- 卵の白身と黄身を分け、それぞれボウルに入れる。
※白身はきれいなボウルにいれ、冷凍庫で少し凍らせる。
薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- 卵黄と牛乳を泡立て器でしっかり混ぜる。
ふるった①の粉を加え、よく混ぜる。
- 別のボウルに卵白・砂糖を入れ、ハンドミキサーで角が立たなくなる位泡立て、
固いメレンゲを作る。
- ②のボウルに③のメレンゲを1/4位加え、素早くよく混ぜる。
残りのメレンゲを加え、泡を潰さないようゴムベラで手早く混ぜ合わせる
- 弱火で熱したフライパンに、上に積み重ねるようにスプーンで生地をのせる。
ふたをして、薄いきつね色になるまで3分位焼く。
優しくひっくり返して反対も3分位焼く。
※焼くときの温度が重要！本当は140℃のホットプレートで焼ければベストです。
- お皿に盛り、ホイップクリームなどを添える。