

フルーツケーキ

材料 (20×8×6 cmパウンド型1個分・8人分)

薄力粉	220g
バター	150g
砂糖	150g
ベーキングパウダー	4g
(粉の約2%)	
卵	3個
卵黄	1個分
フルーツの洋酒漬け	180g
(レーズン、ミックスフルーツなど)	



(写真はイメージです。)

<作業手順>

1. 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ、よくふるっておく。
2. フルーツは水気を切っておく。
3. ボールに室温で柔らかく戻したバターを入れ、クリーム状になるまで泡立て器でよく混ぜる。砂糖を加えて白っぽくなるまでさらに混ぜる。
4. 卵、卵黄を溶いて、3に少しずつ加えながら混ぜる。
5. 4に1を加えてへらでしっかり混ぜ合わせる。
6. 2に分量外の薄力粉を少々まぶして5と合わせ、生地を切り込むように混ぜる。
7. オイルスプレーをかけた型に6を流し込み、焼き網に乗せる。
8. 予熱したスチコンで7を加熱する。
9. 加熱後、すぐにフルーツの漬け汁をハケで塗る。

<調理データの目安>

(ステップ1)

■熱風モード

■160℃・25分

(ステップ2)

■熱風モード

■150℃・35分

<メモ>

.....

.....

.....

<栄養成分>

エネルギー	414kcal
タンパク質	5.3g
脂質	18.7g
塩分	0.2g