

メープルシロップとくるみのパウンドケーキ(18×9cm型1個分)

材料

バター	100g
三温糖	50g
卵黄	2 個分
メープルシロップ	大さじ 5
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ 1 (3g)
卵白	2 個分
砂糖	30g
くるみ	30g

イラストや写真など



作り方

- (1) ボウルにバターを入れて、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を 3 回くらいに分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- (2) (2)にときほぐした卵黄を3回に分けて加えその都度よく混ぜ合わせる。メープルシロップを加えよく混ぜ合わせる。
- (3) (3)に振るっておいた粉類を加えて練らないように、ゴムベラでさっくりと混ぜる。
- (4) 別のボウルに卵白を入れてよく混ぜ、少し角が立つくらいになったら、砂糖を3回に分けて入れ、硬いメレンゲを作る。
- (5) (3)のボウルにメレンゲを2回に分けて加え、さっくりと切るように混ぜ合わせる。型に流し入れ、上にくるみ載せる。
- (6) ダッチオーブン中火(170℃)で 30 分～40 分くらい焼きます。竹串を刺してみても、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- (7) 焼きあがったら取り出し、アルミ箔で蓋をして、底上げの上で冷ます。

ポイント

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。
 バターを室温に戻しておく。
 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。
 ダッチオーブンの中に 2cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 17 個、下 17 個のせ、中火(170℃)に予熱する。(底上げは、アルミホイルを 2cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)
 1 日置いてから食べた方が美味しいです。