

レーズンと紅茶のパウンドケーキ(18×9cm型1個分)

材料

バター	100g
砂糖	80g
卵(M)	2個
はちみつ	大さじ1(20g)
紅茶の葉	4g
A.薄力粉	100g
A.ベーキングパウダー	小さじ1(3g)
B.レーズン	60g
B.ラム酒	大さじ1

イラストや写真など



牛乳

大さじ1

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ます。
- (2)(2)にときほぐした卵を3回に分けて加えその都度よく混ぜ合わせる。はちみつ、紅茶の葉、刻んだレーズンを順番に加え、その都度よく混ぜ合わせる。
- (3)(2)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て、牛乳を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- (4)パウンド型に流し入れて、台の上で2~3回軽くトントンと空気抜きをします。
- (5)ダッチオーブン中弱火(160℃)で35分~45分くらい焼きます。竹串を刺してみて、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- (6)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。
- (7)

ポイント

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16個、下16個のせ、中弱火(160℃)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。)
 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、粉をまぶしておきます。
 バターを室温に戻しておきます。
 Aの薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておきます。
 Bのレーズンにラム酒を振りかけて、あらみじんに切っておきます。
 紅茶の葉はティーバックのものをそのまま袋から出して使います。茶葉の場合は、すり鉢で細かくすってから使ってください。
 1日置いてから食べた方が美味しいです。