

## いちごミルクのマーブルパウンドケーキ(18×9パウンド型1個分)

ダッチオーブン 12 インチ使用

材料

バター(食塩不使用)	100g
砂糖	80g
卵(M)	2 個)
練乳	60g
ストロベリーエッセンス	小さじ 2
A薄力粉	100g
Aベーキングパウダー	小さじ 1/2
いちごジャム	70g

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、白っぽくなるまで混ぜる。
- (2) (1)に練乳を加えて混ぜ、卵をときほぐし、2～3 回に分けて加えその都度よく混ぜる。
- (3) (2)にAを振るいながらを加えてゴムベラで練らないように切り混ぜ、あればエッセンスを加えてさっくりと切り混ぜる。
- (4) (3)の生地を半量を別のボウルに入れ、いちごジャムを加えてゴムベラでよく切り混ぜたら、元のボウルに戻し 1 回底から大きく切り混ぜる。
- (5) 型に流し入れ、平らにならしたら、ダッチオーブンに入れて中弱火(160℃)で 30～40 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) 焼きあがったら型から取り出し、底上げの上で冷ます。

下準備

- ダッチオーブン 12 インチの中に 2cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 10 個置き、中火(160℃)に予熱する。
- パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗っておきます。
- バター・卵は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。
- 2 色の生地を混ぜすぎると、きれいなマーブルにならないので注意して下さい。
- 1 日置いてから食べた方が美味しいです。
- 10 インチの場合・豆炭を上 11 個、下 7 個置き、中火(160℃)に予熱する。

