

# あんこのパウンドケーキ

- ◇ あんこ(和)とバター(洋)が組み合わさったら絶妙な味わいとなりました
- ◇ 生クリームとアーモンドが風味を引き立てます

エネルギー 310kcal/切(12 切分の 2)

難易度 ★★★



アレルギー：小麦・卵・牛乳・アーモンド

## 材 料

(17cm×8cm×6cm パウンド型 6 人分)

### ◆A

無塩バター……90g

きび砂糖……70g

### ◆B

卵……1 個分

卵黄……1 個分

アーモンドパウダー……30g

### ◆C

小麦粉……60g

ベーキングパウダー……小さじ 1/2

食塩……ひとつまみ

### ◆D

ゆであずき……100g

生クリーム……20g

## 作 り 方

- ① 生地作り Aの室温に戻した無塩バターときび砂糖をボウルに入れ、泡立て器でよくすり混ぜます。
- ② 別のボウルにBの卵と卵黄を合わせて溶きほぐし、①に少しずつ加えて混ぜ、アーモンドパウダーも加えて混ぜます。
- ③ Cの小麦粉、ベーキングパウダー、食塩を合わせてふるいながら①に入れて、さっくりと混ぜ合わせます。
- ④ ①に D のゆであずきを加えしっかりと混ぜ、均等に混ぜり合ったら生クリームを加えてさらに混ぜ合わせます。
- ⑤ 型入れ・焼成 ④を型に流し入れ、オーブンに入れます。180℃で 10 分焼いたところ取り出して、ナイフで縦中心に切れ目を入れてさらに 20～25 分焼きます。

## 下準備

- Aの無塩バターは1cm角くらいのさいの目に切って室温に戻しておく  
(戻し忘れ、時間がない場合は電子レンジ 500W で 10～15 秒温める。溶けないよう注意する)
- Bの卵、卵黄も無塩バター同様に室温に戻しておく、Aに混ぜる際に無塩バターとなじみやすくなります。
- Cは合わせてふるっておきます。

## ア ド バ イ ス

- 小麦粉を使った焼き菓子では、粉類は必ずふるうようにしましょう。この作業を怠ると生地を作る際にダマができてしまい、そのダマを潰すことは大変です。ダマが残ったままでは焼きあがってからも白いダマが残り、見た目も食感も悪くなります。作った人、食べる人どちらもが納得するものに仕上がるよう、各工程をきちんと実行しましょう。