

# ほうれん草のパウンドケーキ

- ◇ 鮮やかな緑色がとてもきれい！
- ◇ ほうれん草が嫌いな方もこれなら食べられます。

エネルギー 195kcal / 切 (8切分の1切)  
難易度 ★★★

アレルギー：小麦・卵・乳



## 材料 (パウンド型 M サイズ 1 個分)

### ◆A

ホットケーキミックス……200g  
無塩バター……60g  
グラニュー糖……50g  
卵……2個分

### ◆B

ほうれん草……50g  
牛乳……50ml

## 下準備

- A のホットケーキミックスはふるっておきます。
- 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。溶けないように注意する)
- A の卵を溶き軽く湯煎(人肌程度)にしておきます。

## アドバイス

- 溶き卵を人肌程度に温めることで室温に戻した無塩バターと混ぜやすくなります。冷蔵庫から出してきた直後の卵では温度が低いため、その状態で溶いて無塩バターと混ぜ合わせようとしても、バターの油脂が卵となじみにくく、小さな油脂の塊がいくつもできてしまいます。その結果、焼き上がりが均一でないものとなります。
- 焼き時間と温度はガスオーブンでの調理時間です。家庭用の電気オーブンでは焼き時間や温度が違ってきますので、作製時に調節する必要があります。
- パウンドケーキは焼いてから最低でも一日は寝かさなければしっとり感が得られません。表面が乾かないよう、出来るだけ空気が入らないように全体をラップで包み込みましょう。冷凍保存する場合は、常温で 2～3日寝かしてからにしましょう。

## 作り方

- ① 生地作り 室温に戻した無塩バターにグラニュー糖を加えよく混ぜます。
- ② 人肌程度に温めた溶き卵を①に少しずつ加えながら泡だて器でよく混ぜます。  
→アドバイス
- ③ B をミキサーにどろどろになるまでかけます。
- ④ ②に③を合わせてよく混ぜます。
- ⑤ 型入れ ④にふるっておいたホットケーキミックスを2回に分けてざっくりと混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型に流し込みます。
- ⑥ 焼成 オーブンに入れて170℃で 30 分焼きます。途中10分位のところで一度取り出し、表面中央にナイフで縦に切れ込みを入れます。
- ⑦ 焼きあがって粗熱がとれたら型から取り出し、出来るだけ空気が入らないようにして全体をラップで包み込みます。  
→アドバイス