

# イチジクとプルーンのティーブレッド

- ◇ ドライフルーツの甘味を利用していますので、砂糖は控えめに使用しています。
- ◇ 紅茶(アールグレイ)の香りと色合いが全面に出た食べやす味に仕上がっています。

エネルギー 190kcal / 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

ドライいちじく(ブラック).....110g

ドライプルーン.....80g

ドライクランベリー.....30g

### ◆B

紅茶(アールグレイリーフ).....小さじ2

熱湯.....120ml

### ◆C

砂糖.....40g

きび砂糖.....30g

無塩バター.....20g

卵.....1/2 個

### ◆D

小麦粉.....100g

ベーキングパウダー.....小さじ 1/2

ベーキングソーダ(重曹).....小さじ 1/4

食塩.....少々

## 下準備

●Cの無塩バターは湯せんにかけるか、電子レンジで溶かしておきます。同じく卵も溶きほぐしておきます。

●Dは予めすべて合わせてふるっておきます。

## 作り方

① 生地作り Aのドライいちじくは7~8mm角、ドライプルーンは5mm角に切り、ドライクランベリーはそのままボウルに入れておきます。

② ボウルにBの紅茶を入れ、香りが立つようリーフ全体が湿る程度に熱湯を注ぎ、20秒ほど蒸らしてから残りの熱湯を注ぎます。約5分間煮出し、茶こしを使って①に加えて約1時間漬けます。

→アドバイス

③ ②にCを入れてよく混ぜます。同じくCの卵を溶きほぐしたものを加え、溶かしバターを加えてよく混ぜます。

④ 型入れ 予めふるっておいたDを③に加えて粉っぽさがなくなるまでさっくり混ぜます。

⑤ 焼成 クッキングシートを敷いたパウンド型に流し入れます。オーブンに入れて180℃で30分焼きます。

→アドバイス

⑥ 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

## アドバイス

- 焼き時間と温度はガスオーブンでの調理の場合です。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。
- ②の漬け込み際に、ブランデー等を少量入れると、よりコクのある味わいが楽しめます。
- パウンド型に流し入れるときに、真ん中をくぼませておくと、均一に膨らみます。
- パウンドケーキ類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。