

# 黒豆と白味噌のパウンドケーキ

- ◇ 白味噌のコクと塩気が黒豆の甘さを引き立てます
- ◇ 豆製品で栄養価も高い！

エネルギー 190kcal / 切 (10切分の1切)  
難易度 ★☆☆

アレルギー：小麦・卵・乳・大豆・米



## 材料 (パウンド型 M サイズ 1 個分)

### ◆A

無塩バター……100g  
上白糖……70g  
白味噌……50g  
卵……2個

### ◆B

薄力粉……100g  
ベーキングパウダー……3g

### ◆C

黒豆の甘煮(市販)……115g  
小麦粉……大さじ1

## 下準備

- 無塩バターは室温に戻しておきます。
- Bの薄力粉とベーキングパウダーはふるっておきます。
- Cの黒豆の甘煮はキッチンペーパー等で汁気を切ってから小麦粉と軽く混ぜ合わせておきましょう。

## 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。
- 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。

## 作り方

- ① 生地作り 室温に戻したバターに上白糖と白味噌を加え、その都度よく混ぜます。
- ② 別のボウルに卵を溶きほぐし、少しずつ①に加えよく混ぜます。
- ③ ふるっておいた B を②に加え、ゴムベラで切るように混ぜます。
- ④ 混ぜ合わせておいた C を③に加えて混ぜます。
- ⑤ 型入れ・焼成 クッキングシートを敷いたパウンド型に④を流し入れ、オーブンに入れて160℃で40分焼きます。  
→アドバイス
- ⑥ 10分ほど経過したところでオーブンから一度取り出し、表面にナイフで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