

# 紅茶とオレンジピールの

## パウンドケーキ



- ◇ 生地はほんのり紅茶の上品な香り
- ◇ オレンジピールが程良い酸味と甘みを引き立てます

エネルギー292kcal/切(12切分の2) 難易度 ★★★

アレルギー 卵・牛乳・小麦

材料  
(17cm×8cm×6cm パウンド型 6人分)

◆A

無塩バター……100g  
グラニュー糖……100g  
塩……ひとつまみ

◆B

卵……100g

◆C

薄力粉……100g  
ベーキングパウダー……2g

◆D

オレンジピール……60g  
紅茶(ティーパック)…2袋

### 作り方

- ① 生地作り Aの室温に戻した無塩バターとグラニュー糖を混ぜ、馴染んだところで塩を加え、白っぽくなるまで混ぜます。
- ② Bの卵を溶きほぐし、Aの生地に3~4回に分けて加え、混ぜ合わせます。
- ③ Cを合わせてふるい、①に加え混ぜます。
- ④ 少し粉っぽさが残る程度でDを加えツヤが出るまで混ぜます。
- ⑤ 型入れ 生地を型に流し入れ、スプーン等で表面をならします。
- ⑥ 焼成 180℃35分で焼き、10分経つ頃に取り出し、ナイフで縦中心に切れ目を入れ残り時間焼きます。
- ⑦ 竹串で刺して生地が付いてなければ出来上がりです。

### 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の卵もバター同様に室温に戻しておく、混ぜる際にバターと馴染みやすくなります。
- Cは合わせてふるっておきます。
- Dの紅茶はすり潰すとより風味が出ます(すり潰す場合は1パックでも可)

### アドバイス

- 薄力粉など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。この作業を怠ると出来上がった生地に白いダマが残って食感も悪くなります。
- 焼き時間は目安ですので、お使いの調理機で焼き上がり具合をご確認ください。