

梅酒&フルーツのパウンドケーキ

スチームコンベクションオープン

Cook Everio
クックエブリオ

合計加熱時間

約40分

材料（1台分）

A	刻んだ梅の実	お好みの量
B	ラム漬けフルーツ	100g
C	梅酒	適量
D	無塩バター	100g
E	グラニュー糖	80g
F	卵	2個
G	梅酒（漬けたもの）	大さじ2
H	薄力粉	100g
I	ベーキングパウダー	5g
J	塩	ひとつまみ



設定

- ①コンビモード40% 160℃ 20分
②コンビモード0% 160℃ 20分

●下ごしらえ●

- ・梅の実とフルーツを梅酒に漬けておく
- ・薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく
- ・無塩バターは常温に戻し柔らかくしておく
- ・スチコンは予熱しておく

●作り方●

- 1 D無塩バターをよく練り、Eグラニュー糖を3回に分けて加える
- 2 F全卵を3回に分けて加え、分離しないようによく混ぜる
- 3 G梅酒を加えて混ぜる
- 4 ふるった粉類、J塩を3回に分けて加え、ヘラで切るように混ぜる
- 5 薄力粉(分量外)をまぶしたフルーツを入れてさっと混ぜる
- 6 クッキングシートを敷いた型に流し入れ、スチコン加熱する
- 7 スチコンから取り出し、冷ましてから切り分ける

調理ポイントメモ

- ・フルーツを梅酒に長く漬けると、より風味が増します
- ・コンビモードで焼くので中はしっとり仕上がります