

# 簡単で美味しいパウンドケーキの作り方 (いちじくとよみつひめのパウンドケーキ)

材料 (20cm×7×7のパウンド型1個)

薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ二分の一
無塩バター	120g
砂糖	100g
卵	中2個
バニラエッセンス	少々
レモンの皮	二分の一
いちじく(とよみつひめ)	数個



## 作り方

1. 型にあわせてオーブンシートを切って型に敷いておく。
2. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
3. バターは室温に戻して柔らかくしておく。  
バターをボールに入れ泡立て器で白っぽいクリーム状になるまでよく練る。  
★十分に練ることがポイント。
4. 砂糖をボールに3回に分けシャリ感がなくなるまで練る。  
全体に白くふわっとするまで練る。★ここでよく練るのがポイント。
5. 溶いた卵を3, 4回に分け良く混ぜる。  
分離したら分量内の薄力粉を少し混ぜてみる。  
★泡立て器が重く感じるまで混ぜる。
6. バニラエッセンスとレモンの皮をすりおろしたものを混ぜる。  
オーブンを170度に暖めておく。
7. 2の粉をふるって、泡立て器をごむべらに代えて切るように混ぜ込む。  
生地につやが出るくらいしっかり混ぜ合わせる。
8. 型に7を入れる。生地の表面をならす。真ん中が膨らむので少しへこましておく。  
170度に暖めておいたオーブンで45分ほど焼く。  
★焼き時間は様子を見ながら調整する。

:ここまでは基本の焼き方で、ここに旬の果物やドライフルーツ

(砂糖やワインで戻したものが良い。レンジで戻すと早い。)を練りこみます。

甘い果物、香りの良いものは生の方が良いと思います。

★とよみつひめは、糖度がとても高いので、砂糖を使わず、生のまま生地に入れて焼いたほうがいちじくの甘味がでてとてもおいしいですよ！

