

# 米粉のパウンドケーキ

## 《材料》（21cm 1本分）

材料名	分量
無塩バター	120g
きび砂糖	120g
卵	2個(120g)
薄力粉	70g
米粉	70g
ベーキングパウダー	3g
レーズン (あおさ)	大さじ1 大さじ1弱)



A

## 《作り方》

- ボウルにバターを入れて、木ベラで柔らかくなるまでよく練り、クリーム状にする。
- きび砂糖を4～5回に分けて加え、その都度、ゴムベラで砂糖をしっかりとすり混ぜ合わせる。
- 白っぽくふんわりとしてきたら溶きほぐした卵を4～5回に分けて加え、その都度、しっかりと混ぜ合わせる。  
※ 1度に多く入れると分離するので、必ず、少しずつ加えてよく混ぜる。
- Aをふるいながら一気に加え、ツヤが出るまでゴムベラで手早く混ぜる。  
※ あおさ、紅茶の葉などは粉類と一緒にふるい入れる。
- レーズン(チョコチップなど)を加え、軽く混ぜ合わせる。
- 型に生地を入れ、隅々までいきわたらせるようにならし、2～3回、トントンと台に落とす。
- ゴムベラで表面をならし、1cm幅のくぼみをつける。  
170℃で35～40分焼く。  
※ オーブンによって焼き時間が変わるので、途中で様子を見る。
- 竹串を刺して生地がついてこなければ、焼きあがり。  
両手で型を持ち上げ、15cm高さから落として熱気を出す。
- 型から外し、オーブンシートをつけたまま、ケーキクーラーの上に置いて冷ます。

## 《下準備》

- ・バター、卵は室温に戻す。
- ・オーブンを170℃に温めておく。
- ・型からなるべくはみ出さないようにオーブンシートをひいておく。
- ・レーズンは軽く洗ってぬるま湯につけ、刻む。  
あおさは粉類と合わせておく。
- ・ベーキングパウダーの分量は、加えるものによって変えてください。(フレーンは2gです)