

# 梅ジャム入り米粉のパウンドケーキ



## 《材料》 (21cm型1本分)

材料名	分量
きび砂糖	120~130 g
卵 (Lサイズ)	2個 (120 g)
薄力粉	70 g
米粉	70 g
ベーキングパウダー	4 g
サラダ油	60 cc
ヨーグルト(無糖)	40g
梅ジャム	大さじ1
りんご(大)	1/2個
梅ジャム(塗布用)	適量

## 《作り方》

1. Aの粉類は合わせて2回ふるっておく。
2. Bは混ぜ合わせ、りんごは小さめのいちょう切りにする。
3. ボウルに卵を入れてほぐし、3回に分けてきび砂糖を加えて、その都度、ハンドミキサーで泡立てる。
4. 生地を持ち上げて薄く線が残るくらいまで泡立てたら(五分立て)、1の粉類をもう一度ふるいながら加え、ゴムベラで2、3回軽く混ぜ合わせる。
5. サラダ油、2のりんご、Bを加えて、その都度、軽く混ぜながら粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
6. 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。
7. 170℃のオーブンで35~45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。

8. 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。

※ 生地が竹串についたら、5分ほど様子を見ながら焼く。

9. 型から外し、オーブンシートをつけたままクーラーの上において表面に塗布用の梅ジャムをハケで薄く塗り、冷ます。

## 《下準備》

- ・卵は室温に戻す。
- ・オーブンを170℃に温めておく。
- ・パウンド型には、なるべくはみださないようにオーブンシートをひいておく。
- ・塗布用の梅ジャムは電子レンジで少し温めて溶かしておく。