

AIKOKU

フルーツケーキ

【 材 料 】

薄力小麦粉
アイコクベーキングパウダー
バター又はマーガリン（無塩）
砂糖
卵（Mサイズ4個）
バニラオイル

【 配 合 量 】

200g
3g
180g
200g
200g
少々

【 材 料 】 漬け込みフルーツ

レーズン
レモンピール
ドレンチェリー
オレンジピール
レモン（皮と汁）
ブランデー
砂糖

120g
50g
50g
15g
1/4個分
大さじ3杯
大さじ2～3杯

● フルーツケーキの生地を作る前に ●

- ・レーズンは一度熱湯を通してざるに開け、水分を切っておく。
- ・チェリー等は2～3等分しておく。
- ・オレンジ、レモン等のピールはあずき粒大に切っておく。
- ・レモン1/4個、ブランデー、砂糖を混ぜ合わせ、上記のフルーツを漬けておく。

＜作り方＞

- (1) パウンド型にパラフィン紙を敷く。
- (2) バターをクリーム状にし、砂糖を2～3回に分けて入れ、色が白っぽくふわっとなるまでホイッパーで混ぜる。
- (3) 卵をほぐし、3～4回に分けて、分離しないように少しずつ、バニラオイルを入れる。
- (4) 粉とベーキングパウダーを2～3回ふるったものを軽く混ぜ合わせる。
- (5) フルーツを加え木ベラで合わせる。
- (6) (5) をパウンド型に流し入れ、両端をもり上げて生地を整え、真ん中にナイフでスジを入れ、170～180℃で40～50分焼く。

パウンド型2本（24cm×7cm×5cm）

株式会社アイコク

Copyright (C) Aikoku Corporation. All Rights Reserved.