

柿とほうじ茶のパウンドケーキ

■材料 パウンドケーキ 1台分

バター	125 g
卵	120 g
砂糖 A	125 g
薄力粉	125 g
ベーキングパウダー	3 g
ほうじ茶 (粉末のもの)	5 g
柿	2 個
砂糖 B	114 g
ペクチン	1.5 g



■作り方

- ① バターと砂糖 A を擦り混ぜる。
- ② 全卵を溶きほぐし①に数回に分けて加え混ぜる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダー、ほうじ茶を合わせて加え、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- ④ 型にジャム (コンフィチュール) と生地を絞る。
- ⑤ 190℃で約 40 分焼成する。

生地

<コンフィチュール>

- ① 柿を 1 c m の角切りにする。
- ② 鍋に柿と砂糖 B、ペクチンを加え煮詰める。
- ③ バットに流し入れ冷やす。