

黒豆と抹茶のパウンドケーキ

オープンモード



●材料<17cm型使用>

バター	110 g	
サワークリーム	40 g	
グラニュー糖	120 g	
はちみつ	25 g	
卵	3 個	
ふる あ わ っ て お く	アーモンドパウダー	40 g
	薄力粉	110 g
	抹茶	5 g
	ベーキングパウダー	4 g
黒豆	100 g	

●作り方

- ① ボールにバターを入れ、泡だて器で柔らかくなるまで練る
- ② ①にサワークリームを入れて混ぜ、砂糖・はちみつを
- ③ 加えて更に混ぜ合わせる
- ④ ③に卵を少量ずつ加えながら混ぜる
- ⑤ ふるった粉類を入れ、ゴムベラを使用して良く混ぜる
- ⑥ 黒豆を加えてさっくりと混ぜる
- ⑦ シフォン型に流し込み、台の上で叩いて空気を抜き、焼き皿にのせる
- ⑧ 黒豆をバランスよくトッピングする
- ⑨ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード 1)
- ⑩ 網の上のにせ型ごと冷ます
- ⑪ 型から取り出し切り分けて提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	160℃	40~50分	—	弱	焼き型 1/1焼き皿



卵は室温に戻してから使用します。加える時は少しずつ加え分離させないようにします。粉を加えてたらゴムベラを使ってしっかり混ぜます。ツヤが出るまで混ぜる事がポイントです。