

抹茶と小豆のパウンドケーキ

合計加熱調理時間 約 40分

[1人分：295kcal/ 食塩相当量：0.3g]

上品な甘さの和のスイーツ。



材料（24人分）

無塩バター（常温に戻してポマード状にする）	400g
グラニュー糖	400g
卵（割りほぐす）	6個
<材料a>	
薄力粉	400g
ベーキングパウダー	8g
塩	4g
抹茶	30g
甘納豆	150g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

24人分
(22cmの深型パウンド型 3本分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1（ステップ1）	コンビ	40%	20分	160℃
1（ステップ2）	コンビ	0%	20分	160℃

下ごしらえ

・ <材料a>は2～3回ふるう。

作り方

1. ボールに無塩バター、グラニュー糖を入れてホイップするように白くなるまで混ぜ合わせ、全卵を4回に分けて加えて混ぜ合わせる。
2. 1に<材料a>を3回に分けて加えて混ぜ合わせ、甘納豆を加えて混ぜ合わせる。
3. 2の生地を型に入れ、20mmのホテルパン1枚にのせ、登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。



調理ポイント ◆パウンドケーキ型の向きは、型の広い面がスチコンの正面に来るように置くこと。