

抹茶と小豆のパウンドケーキ

合計加熱調理時間 約 **45** 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 (120人分)

| | |
|------------------------|-------|
| 無塩バター (常温に戻してポマード状にする) | 2000g |
| グラニュー糖 | 2000g |
| 卵 (割りほぐす) | 30個 |
| <材料a> | |
| 薄力粉 | 2000g |
| ベーキングパウダー | 40g |
| 塩 | 20g |
| 抹茶 | 150g |
| 甘納豆 | 750g |

※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

120人分
ホテルパン1分の1 20mm 3枚分
(22cmのパウンド型 15本分)

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 | 風量 |
|----|-----|------|-----|------|----|
| 1 | コンビ | 40% | 45分 | 160℃ | 標準 |

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3枚にのせて【設定1】で予熱後、加熱する。