

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 (200人分)

無塩バター (常温に戻してポマード状にする)	3330g
グラニュー糖	3330g
卵 (割りほぐす)	50個
<材料a>	
薄力粉	3330g
ベーキングパウダー	70g
塩	30g
抹茶	250g
甘納豆	1250g

※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

200人分
(22cmのパウンド型 25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5枚にのせ、【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。