



米・米きびパウンド



ケーキにはバターと思いがちですが、体に優しい米油を使ってもパウンドケーキが焼き上がります。

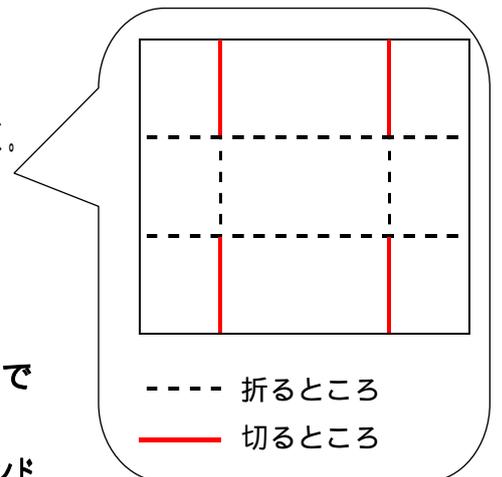
…… 材料 (18cm 型 1 個分) ……

卵 (M)	100g
きび砂糖	100g
米油	100g
米粉(稲穂ゴールド)	100g
ベーキングパウダー	2g



…………… 作り方 ……………

- [準備] A. 米粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
B. 型に油(分量外)を塗り、クッキングシートに切り目を入れたものを型にはめる。
C. 米油を入れた器をお湯の中に入れて温めておく。



- ボウルに卵ときび砂糖を入れ、湯せんにかけて泡立て器で攪拌する。
- 1の液が人肌に温まって砂糖が溶けたら、湯せんを外し、ハンドミキサーの高速でボウルの円周に沿って大きく早く回し5分ほど泡立てる。
- Point…もったりとしてミキサーの跡がつき、ミキサーを持ち上げ落ちた液で字が書ける位。ハンドミキサーを低速にして、1ヶ所で10秒ずつ回転させ、ボウルを少しずつ回して2分ほど泡立てると、より均一なキメの細かな生地になる。
- 米油を加え、ミキサーで全体を一混ぜする。
- ゴムベラに持ち替え、底から生地を持ち上げるように混ぜる。油が底にたまってないように注意する。
- 4に[準備]Aを入れる。ゴムベラの面で『の』の字を書くように、しっかり混ぜる。

Point…「切るように軽く混ぜる」ではありません！！

1つ『の』の字を書いたら、ボウルを少し回してまた『の』の字を書く。これを、粉気がなくなっても40~50回してください。

- ボウルにラップをかけ、1時間ほど生地をねかせる。(夏場は冷蔵庫に入れる)
- 6を型に入れ、15cmほど上から落として、上面をならしてから、180度のオーブンで40分焼く。
- 竹串を刺して生地が付いてこないようなら、オーブンから出し、15cmほど上から落として焼きちぢみを防いだら、型から取り出して網に乗せ冷ます。