

フルーツケーキ

材料 (18cm×高さ7cmのパウンド型 2本分)

材料	分量	材料	分量
バターまたはマーガリン (クレマリー800)	180g	素焚糖	140g
		ゆきんこ (国産薄力粉)	180g
全卵	3個	ベーキングパウダー (ラムフォード)	4g
ドライフルーツのフリリング (フルーツフィリング)	200g		

作り方

- ・バターと卵は室温に戻しておく。
 - ・型またはベーキングカップ) にバターを塗り、強力粉 (分量外) をふるって冷やしておく。
 - ・薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
1. ボールにバターを入れ、泡立て器で混ぜ、クリーム状にする。
～ワンポイントアドバイス～
卵が冷たすぎると柔らかくしたバターが固くなり、卵が混ぜにくくなり分離しやすくなってしまいます。室温に戻し忘れた場合は、混ぜながらぬるめの湯煎で温めると良いです。
 2. 素焚糖を数回に分けて加え、空気を含んで白っぽくなるまでよく混ぜる。
 3. 全卵をよくほぐしてから少しずつ加え、そのつど良く混ぜる。
 4. ふるった薄力粉を加え、ゴムべらでしっかり合わせる。
 5. フルーツに薄力粉 (分量外) をまぶし、(4) に加えて混ぜる。
 6. 型 (またはベーキングカップ) に流し、180℃のオーブンで 10 分ほど焼いて、表面が固まったら一度取り出し、切り込みを入れる。
 7. 温度を 170 度に下げ、40～50 分焼く。
 8. 熱いうちに刷毛でラム酒を塗る。