

ジャム入りパウンドケーキ

材料（パウンド型1台分）

バター	80g
ベーキングパウダー	小さじ1/2 (2g)
薄力粉	100g
砂糖	50g
全卵	2個
HP耐熱アップル またはストロベリー	100g
【飾り用】	
ホワイトチョコ	適量
刻みピスタチオ	適量



作り方

[下準備]

- 1 バター、卵は室温に戻す。
- 2 卵は溶いておく。
- 3 小麦粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- 4 オーブンを170℃に予熱する。

[作り方]

- 1 バターをボールに入れ白っぽくなるまで混ぜる。
- 2 砂糖を加えて、よくすり混ぜる。
- 3 卵を少量ずつ加えて、その都度よくなじませる。
※分離しやすいので数回に分ける。
- 4 半量の粉類を入れてヘラでサックリ混ぜる。
- 5 ジャムを入れて混ぜる。
- 6 残りの粉類を入れてサックリ混ぜる。
- 7 型(型紙をしいたもの、バター(分量外)を塗ったもの)に入れる。
※生地の中を一度濡らした包丁で切れ込みを入れると山型のきれいな形に焼きあがります。
- 8 170℃に予熱したオーブンで45分焼く。

[デコレーション]

- 1 湯せんしたホワイトチョコをフォークで掛ける。
- 2 チョコレートが乾かないうちに刻んだピスタチオをふり掛ける。

《使用上の注意》home patissier 耐熱アップル 耐熱ストロベリー

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。
揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。
水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。
包装状態のままでの加熱はできません。
開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫(10℃以下)に保存し、お早めにご使用ください。