

# リンゴの皮のパウンドケーキ

◇材料 18cmパウンド型◇

薄力粉	100g
グラニュー糖	100g
無塩バター	100g
卵	2個
ベーキングパウダー	2g
リンゴの皮	1個分
トッピング チョコ	30g
ナッツ	30g
紅茶	30g



\*下ごしらえ\*

- ・バターと卵は室温にしておく
- ・薄力粉とベーキングパウダーは、合わせてふるっておく
- ・型にクッキングシートを敷いておく
- ・オーブンは170℃で余熱をしておく

\*作り方\*

- ①リンゴの皮をむき、実は塩水につけておく。皮は、細かく切る。
- ②ボウル(中)に無塩バターを入れ、泡だて器で空気を含ませるようにかき混ぜる  
白っぽくなり、フワツとするまでかき混ぜる
- ③グラニュー糖をバターのボウルへ加え、ハンドミキサーで空気を含ませるように2分～3分混ぜる
- ④卵をさえばしでとぎ、10回に分けてバターのボウルへ加え、その都度混ぜる  
分離しないように、完全に馴染むまでしっかりと混ぜる
- ⑤ボウル(大)にふるっておいた粉類をバターのボウルへ加え、ゴムベラでざっくりと混ぜ合わせる
- ⑥みじん切りにしたリンゴの皮、各トッピングとともに加え、ゴムベラでざっくりと混ぜ合わせる
- ⑦混ぜ合わせたら、型に流し入れ、トントン落とし気泡を抜く
- ⑧余熱したオーブンで、170度で30分焼く
- ⑨竹串を指して、何もついてこなかったら焼きあがり  
焼けていない場合は、さらに170度で10分焼く