

# ブロッコリーの芯のパウンドケーキ

◇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
ブロッコリーの芯	60g
ドライマンゴー	30g
水	適量



\*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ブロッコリーの芯は、5mm 程度にスライスし、お湯に入れて約 10 分ゆでる
- 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グラニュー糖を数回に分けてバターのボウルへ加え、その都度しっかりと混ぜる
- ④卵をさえばしでとぎ、3 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、しっかりと混ぜる
- ⑤ゆでたブロッコリーの芯をみじん切りにし、食べやすい大きさにカットしたマンゴーと一緒に  
バターのボウルへ加え混ぜ合わせる
- ⑥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
- ⑦余熱したオーブンで、170 度で 30 分焼く
- ⑧竹串を指して、何もついてこなかったら焼き上がり  
焼けていない場合は、上のアルミホイルのをせ、さらに 170 度で 10 分焼く