

「小豆ぜんざい」で パウンドケーキ



※写真はイメージです



使った商品はこちら

ISETAN
MITSUKOSHI **THE FOOD**

小豆ぜんざい

北海道産小豆を、粒の食感が楽しめるよう、形を残して炊き上げ、甘さ控えめに仕上げました。

【材料（18cmx8cmx6cmのパウンド型1本分）】

「小豆ぜんざい」	2パック
溶き卵	2個分
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	2g
バター	100g
砂糖	80～90g
バニラアイスクリーム	お好みで

【作り方】調理時間 約60分

1. 薄力粉とベーキングパウダーは振るっておく
2. バターは常温に戻し、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜてから、砂糖を加えてすり混ぜる
3. 溶き卵を、分離しないように②に数回にわけて加えて、よく混ぜてから「小豆ぜんざい」を加えてさらに混ぜる
4. ③に①を加えて、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜ、クッキングシートを敷いたパウンドケーキ型に中央が低くなるように流し込む
5. オープンに入れて180℃で約25分焼く
竹串をさして生地が付いてこなければ完成
(追加で焼くときは、上にアルミホイルをのせ、3分ずつ追加で焼いていく)