

# オレンジ風味のフルーツケーキ

オレンジピールが爽やかに香る極上のフルーツケーキ

材料(21cm×8cm×6cm

パウンド型 1本分・10切れ分)

薄力粉…120g

粉砂糖…120g

卵…L2個

グランマニエ…20ml

無塩バター…60g

ブルーベリー…60g

オレンジピール…50g

カリフォルニア プルーン…4個

下準備

\*オーブンは170℃にセットする。

\*パウンドケーキ型に紙を敷いておく。

\*薄力粉はふるっておく。

\*オレンジピールは細かく刻んでおく。

\*無塩バターは室温にもどしておく。

POINT

バターの代わりに、全てブルーベリーに置き換えても美味しくできます。その際はベーキングパウダーを小さじ¼程入れると軽い仕上がりになります。ブルーベリーの場合、甘みがあるので、砂糖の量も少し減らすことが可能です。

作り方

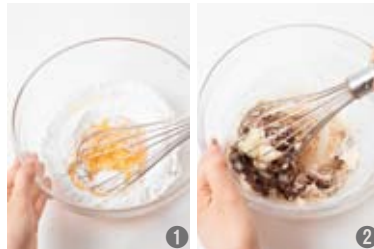
1 ボウルに卵を入れ、溶きほぐし、粉砂糖を入れてよく混ぜ、薄力粉を加えなめらかに混ぜ、グランマニエも入れ、混ぜる。(写真①)

2 別のボウルに無塩バターを入れ、クリーム状にし、そこにブルーベリーを入れ混ぜる。(写真②)

3 2に1とオレンジピールを入れて混ぜる。

4 型に3を流し入れ、上にカリフォルニア プルーンを4個等間隔で並べ、オーブンで50分位焼く。

5 4が焼き上がったたら、型から抜き、網の上で冷まし、好みの厚さに切る。



オレンジ風味のフルーツケーキ◎1切れあたり  
ブルーベリーの場合——138kcal 食物繊維—1.17g  
バター+ブルーベリーの場合—173kcal 食物繊維—0.88g  
バターの場合——210kcal 食物繊維—0.58g

