

ぼろたんとそば粉のパウンドケーキ

材料 (18cm パウンド型 1 本分)

*	ぼろたん	:	:	:	:	:	:	:	100g
*	そば粉	:	:	:	:	:	:	:	50g
*	小麦粉	:	:	:	:	:	:	:	50g
*	ベーキングパウダー	:	:	:	:	:	小さじ	1/2	
*	マーガリン	:	:	:	:	:	:	:	100g
*	三温糖	:	:	:	:	:	:	:	70g
*	卵	:	:	:	:	:	:	:	2個
*	ラム酒	:	:	:	:	:	大さじ	1	



作り方

柔らかくする。オーブンスタートで5分焼いて皮をむき、さらに15分蒸して柔らかくなる。マーガリンは室温に戻す。マーガリンに砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。卵を3回位に分け、その都度なるべく分離しないよう混ぜ、ラム酒を溶かす。卵を分離しないようしつかり混ぜる。再び粉、小麦粉、ベーキングパウダーを振い入れ、さっくりと混ぜる。適量に必要な大きさにしたぼろたんをいれて、混ぜる。適当なクッキングシートを敷き、生地を流し入れ、ヘラで平らにならす。好みで、ぼろたんの甘露煮等を上にならべる。

170℃に予熱したオーブンで、35分位焼く。

型のまま冷まし、あら熱がどちら型から外し、好みの厚さに切る。