

オレンジの パウンドケーキ



◇ 材料

パウンド型 1 本分

無塩バター 120g	オレンジスライス 120g
砂糖 120g	又は、オレンジピール	
全卵 120g	《仕上げ》	
薄力粉 120g	オレンジマーマレードジャム	
グラマンニエ 大さじ1	又は、アンズジャム	

◇ 作り方

前準備

1. バターは室温で柔らかくしておく。
2. 薄力粉はふるっておく。
3. オレンジスライスはざっと刻み、グラマンニエと混ぜ合わせておく。

1. バターと砂糖をしっかりホイップする。
2. 溶いた卵を分離させないように少しずつ加え混ぜる。
3. 前準備3を混ぜる。
4. 薄力粉を混ぜる。
5. 型に生地を入れ、180℃で20分、170℃に下げて15分焼く。
6. 焼きあがったら型から出し、薄くジャムを塗る。

