



ドライフルーツケーキ



🕒 調理時間 約 50~55 分

🍳 使用した鍋 片手ナベ 1.9L

【材料】8カット分

薄力粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ2
無塩バター	80g
卵	2個
砂糖	100g
バニラエッセンス	少々
牛乳	50cc
フルーツミント (ドライフルーツの砂糖漬け)	150g

※フルーツミントの他、ラム酒やブランデーで漬けたものなど、しっとりしたものを推奨。無い場合は、ドライフルーツ150gで代用可。



🍴 調理手順

1. ビタクラフトの鍋の底と側面にサラダ油、もしくはバター（分量外）を塗り、クッキングシートを敷く。
2. 薄力粉2/3量とベーキングパウダーは合わせてふるう。
3. フルーツミントに残りの薄力粉をまぶしておく。
4. バターは室温にもどしておく。
5. 卵は溶きほぐしておく。
6. ボウルに[4]のバターと砂糖を入れてハンドミキサーでなめらかになるまで混ぜる。
7. [6]に[5]の溶き卵を3~4回に分けて加え、都度よく混ぜ合わせる。
8. [7]に[2]の粉を加えてさっくりと混ぜたら、[3]のフルーツミントを粉ごと加えて混ぜ合わせ、バニラエッセンス、牛乳を加えたらさらに全体的に混ぜ合わせる。
9. [1]のビタクラフトの鍋に[8]の生地をそっと入れたら、台の上で数回トントンと鍋を落として空気を抜き、生地を表面を平らにならし、中央を少し凹ませる。
10. フタをしてほたる火（弱火以下）にかけ、約40~45分間加熱し、その後ケーキクーラーなどに取り出し、クッキングシートを剥がして冷ます。※お好みで粉糖をかける。