



キャラメルパウンドケーキ



調理時間

60分

カロリー

219kcal

塩分

0g

※カロリー・塩分は1/10サイズあたりです。

材料(1ホール)

薄力粉	110g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター	100g
グラニュー糖	100g
卵	2個
型用バター	適量

下準備

【キャラメルソース】

グラニュー糖	60g
生クリーム	60cc

アドバイス

- ・鍋の内側にバターを薄くぬり、クッキングシートを敷いておく。
- ・バターは常温に出しておく。
- ・卵は溶いておく。

作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるいにかける。
2. キャラメルソースを作る。鍋にグラニュー糖と大さじ1の水を入れて中火で加熱し、あめ色になれば生クリームを少しずつ加え、混ざったら火を止め冷ましておく。
3. ボウルにやわらかくしたバターをいれてハンドミキサーで混ぜ、グラニュー糖を数回に分けて加えながら混ぜる。
4. (3)に(2)のキャラメルソースを少しずつ加え、更に卵も少しずつ加える。
5. (1)の粉を加えて、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
6. (4)を鍋に流し込み、フタをして**極弱火**で40~45分ほど焼く。
7. 中心を竹串で刺して何もついてこなければ焼き上がり。鍋から取り出し、ケーキクーラーなどにのせて冷ます。