



豆腐パウンドケーキ



材 料（型 1 台分）

無塩バター	80g
上白糖	80g
卵	1 個
薄力粉	80g
ベーキングパウダー	2g
オレンジ 皮	1 / 2 個分
絹豆腐	100g

使用した容器：幅 20.5× 奥 8.3× 高さ 6(cm)
満水容量 850mL のパウンド型
(品番 HPND-85)

作 り 方

- 1 無塩バターと卵は常温に戻しておく。
オレンジの皮を薄く向き 2mm 程度の細切りにする。
オーブンを 170℃で予熱する。
- 2 豆腐は水切りをし、泡だて器で滑らかになるまで混ぜる。
- 3 別のボウルに無塩バターと上白糖を入れ泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
- 4 3 に溶き卵を 2、3 回に分けて入れ、よくかき混ぜる。
そこに 2 の豆腐を入れ混ぜ合わせる。
- 5 4 に薄力粉とベーキングパウダーを振るい入れる。
その後、オレンジの皮も加える。
粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- 6 型にバターを薄く塗り 5 を入れ、
型を少し持ち上げ 2、3 回おとし空気を抜く。
※型に塗るバターはオリーブオイルでも代用可能です。
- 7 170℃のオーブンで 45 ～ 50 分焼きます。
10 分ほどたったら縦に包丁などで切れ目を入れ、再び焼きます。
竹ぐしをさして生地がつかなければできあがり。
※生地がつくようであれば + 5 分焼き様子を見て下さい。