

## バターケーキ



### <材料>

パウンド型(縦17cm×横7cm×高さ6cm)/1台分

無塩バター	100g
レモンの表皮(すりおろし)	1g
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
全卵	100g
薄力粉	100g
オリエンタルのベーキングパウダー	2g

### <準備>

- ・バターと全卵は常温に戻す
- ・レモンは良く洗い、皮をすりおろす
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・パウンド型に合わせた紙を敷く
- ・オーブンを170℃に温める

### <作り方>

- ① 常温に戻したバターを泡だて器で混ぜ、クリーム状にする
- ② 砂糖を2～3回に分けて加え混ぜる
- ③ クリーム状になり、白っぽくなったら、レモンの表皮(すりおろし)とバニラエッセンスを加える
- ④ 全卵を少しずつ加え、その都度、滑らかになるまで混ぜる
- ⑤ ふるった小麦粉とベーキングパウダーを加え、ヘラで切るように混ぜる
- ⑥ 粉気がなくなり、つやがでるまで混ぜる
- ⑦ 生地全量をパウンド型に入れて、表面をならす
- ⑧ 170℃で45分焼く
- ⑧ 焼き上がったらすぐにショックを与え、型から外し、冷ます

### ポイント

焼成時、表面に色がついてきたら、表面の中央部を立てに切り込みを入れると上部がきれいに割れます



食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929  
<https://www.oyc.co.jp/>