

栗の渋皮煮を使ったマロンパウンドケーキ

【材料】20cmパウンド型(8切れ)

- 薄力粉 100g    ○アーモンドプードル 20g
- ベーキングパウダー 小さじ1    ○無塩バター100g
- 三温糖 70g    ○卵 1個    ○栗の渋皮煮 100g程度
- 渋皮煮のシロップ 大さじ2



【作り方】

- ①バターは常温に戻す。型に無塩バター(分量外;適量)かクッキングシートを敷く。オーブンは170℃に予熱する。
- ②渋皮煮は4等分にする。
- ③ボウルにバターを入れてホイップ状になるまで混ぜ、三温糖を加えてすり混ぜる。卵を溶いて2~3回に分けて加えながら、その都度混ぜる。
- ④③に薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーをふるい入れ、さっくりと混ぜる。栗の渋皮煮、シロップを加えて混ぜる。
- ⑤型に④の生地を入れて、平らにならして天板にのせる。170℃に予熱したオーブンで10分焼いて取り出し、中央に包丁で切り込みを入れて、さらに20~25分焼く。型から外して冷ます。

ポイント:



簡単マロンクリーム

【材料】

- 渋皮煮 100g    ○生クリーム 50ml
- 砂糖(グラニュー糖) 10g または 渋皮煮のシロップ 10~20g

【作り方】

- ①ミキサーで栗の渋皮煮を入れ、攪拌する。
- ②細かくなったら生クリーム、グラニュー糖(シロップ)を入れ、滑らかになるまで攪拌する。

ポイント:生クリームは数回に分けて入れること



