



エマニンジンのパウンドケーキ



材料: パウンドケーキ型 (20.5 x 7.8cm) 2本分
(オレンジピール入り1本・オリジナル1本)
エマニンジン 2本 (正味約380g)
バター 200g
薄力粉 260g(フルイにかけて250gと10gに分ける)
ベーキングパウダー 5g (薄力粉に混ぜる)
砂糖 200g
卵 5個 (卵黄と卵白にわける)
レモン汁 大1
バニラオイル 数滴
オレンジピール 50g
ブレンダー 大2
バター 少々 *クッキングシート用
粉砂糖 適量 (溶けにくいタイプ) *トッピング用



1. オレンジピールを細かく切って、ブレンダーに漬ける。



2. ニンジンをカットしてから茹でて、フードプロセッサーにかける。



3. ボールに常温でやわらかくしたバターを入れて泡立器で混ぜる。砂糖約1/3を加えて白っぽくなるまで混ぜたら、卵黄を加えてさらに混ぜる。
4. 3に2を混ぜ、バニラオイルとレモン汁を加える。



5. ボールに卵白を入れて泡立器で混ぜながら、残りの砂糖を数回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。
6. 4に5と薄力粉250gを交互に少しずつ入れながら、ゴムベラで切るように混ぜ合わせていく。



7. 型にバターを塗って、クッキングシートを敷く。
8. 6の半分より少し多めの量を1本分の型に流し込む。
9. 8の残りに薄力粉10gとオレンジピールを混ぜて、もう1本の型に流し込む。
10. 160度のオーブンで約40分焼く。