



## エマニンジンのパウンドケーキ



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。

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