

柿のパウンドケーキ

— 2人分 —



| 柿のジャム | |
|--------|-------------------------------|
| 柿 | 2コ |
| グラニュー糖 | 柿の重さの30% 今回は柿230gに対して70g使用 |
| レモン果汁 | 小1 |

| パウンドケーキの生地 | |
|------------|------|
| 小麦粉 | 100g |
| ベーキングパウダー | 小1 |
| 無塩バター(常温) | 80g |
| 卵 | 2コ |
| くるみ | 30g |
| きび砂糖 | 60g |

<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

柿のジャムを作ろう!!

- 1 柿の皮をむき、1cm角に切る。
- 2 鍋に切った柿と、柿の重さの30%の重さのグラニュー糖を入れ弱火で煮詰める。
- 3 とろみがつくまで煮詰めたら、レモン果汁を入れる。

ジャムができたら
瓶などに入れて保存するとよい。


パウンドケーキの生地を作ろう!!

- 4 小麦粉、ベーキングパウダーをふるいにかけておく。
- 5 ボウルに、無塩バター、きび砂糖を入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- 6 5に卵を入れて混ぜたら、小麦粉とベーキングパウダーを入れ、さっくり切るように混ぜる。

パウンドケーキを焼こう!!

お好みでシナモンを入れても美味しい!!

- 7 パウンドケーキ型にクッキングシートを敷く。
- 8 型に生地を半分入れ、くるみ、柿のジャムをのせる。
- 9 残りの生地を入れ、180度のオーブンで25分加熱する。
- 10 焼きあがったら型から取り出し粗熱をとる。
- 11 切り分けて器に盛って完成。




今回の食材 柿



● 渋抜き柿

渋柿をアルコールまたはドライアイス等で渋を抜いたもの。まろやかで甘い柿。

● 柿の産地

徳島では上板町、土成町、美馬市で栽培されている。

● 見分け方

ヘタが実とくっついていて張りと重量感があるオレンジ色のものがよい。

