

# ドライフルーツケーキ

**材料** (21cm×8cm×6cmのパウンド型)

無塩バター	100g
砂糖	100g
卵	2個
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1
ドライフルーツ	120g
ラム酒	適量
アプリコットジャム	適量



## 作り方

1. ドライフルーツをラム酒に漬けておく。  
バター、卵は室温に戻しておく。  
型にバターか油を塗り、敷紙を底と側面に貼っておく。  
薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。  
オーブンは180°Cに予熱しておく。
2. 室温に戻したバターをボウルに入れ泡だて器で混ぜ白っぽいクリーム状にする。  
砂糖を3回ぐらいに分けて入れ、その都度よく混ぜる。
3. 溶いだ卵を何回かに分けて入れ、これもその都度よく混ぜる。  
(1度に卵を加えると分離する場合がある)
4. ドライフルーツのラム酒の汁を先に生地混ぜ、ドライフルーツには粉の一部をまぶしておく。(焼き上がった時に、生地の中かでフルーツ類が沈まない)
5. ドライフルーツと粉を生地にたし、ゴムべらで切るように混ぜる。
6. 生地を型に流し込み2~3回たたきつけるように衝撃をあたえ空気をぬく。  
中央がふくらむので少し、凹をゴムべらでつけておく。
7. 180°Cのオーブンで30~40分ぐらい焼く。
8. 中央に竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がり。
9. すぐに、型から出して敷紙をはがし、網の上のせラム酒を刷毛で全体に塗る。
10. つぎに、アプリコットジャム(鍋にお湯を沸かしのばしたものを)を上面に塗る。

所要時間	1時間30分
主な調理器具	21cm×8cm×6cmのパウンド型、オーブン、ボウル