



新緑の輝き！小松菜とミニトマトのパウンドケーキ



材料 (17cm×6cm×8cm のパウンド型 1 本分)

材 料 名	分量
材料A	
ミニトマト	200 g (小粒のもの 40 コ)
ハチミツ	大さじ 1
レモン汁	小さじ 1
材料B	
小松菜(葉っぱの部分)	150 g
バター(有塩)	100 g
上白糖	100 g
卵	2 コ (100 g)
小麦粉	110 g
ベーキングパウダー	小さじ 1

作り方

- ① 鍋に湯剥きして皮を取ったミニトマト、ハチミツ、レモン汁を入れ、強火で水分を飛ばしながら5分加熱しジャムを作る。
※ミニトマトの形が残るように煮てください。
- ② 小松菜は茹でてぎゅっと絞りと、卵黄2コを加えてブレンダーでペースト状にする。
※ブレンダーを使わない場合は細かく刻んでください。
- ③ 卵白2コを泡立て砂糖(40g)を加え更に泡立てる。
- ④ ボウルに柔らかくなったバター、砂糖(60g)を入れ、ハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜ合わせる。バターが白っぽくふわふわになったら②を加え混ぜる。更に振った小麦粉とベーキングパウダー、泡立てた卵白を加えツヤが出るまでしっかり混ぜ合わせる。
- ⑤ パウンド型にクッキングシートをひき、生地を半分流し入れ、ミニトマトジャムを散らす。残りの生地を入れる。生地の真ん中に切り目を入れ、ジャムを乗せる。170度のオーブンで60分焼く。
オーブンから出したら温かいうちにラップを巻く。粗熱が取れれば冷蔵庫で一晩寝かせる。カットもしやすくなります。