

チョコチップ入りパウンドケーキ(18×9cm型 1個分)

材料

薄力粉	100g
バター	100g
砂糖	100g
卵(Mサイズ)	2個
チョコチップ	40g

イラストや写真など



作り方

- (1) ボウルにバター入れ、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を 3 回くらいに分けて加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
- (2) 卵をときほぐし、(1)に少しずつ加えながら混ぜる。
- (3) (2)にベーキングパウダーと合わせた薄力粉を加えて切るように混ぜ合わせる。
- (4) (3)にチョコチップを入れて軽く混ぜ合わせ、型に流し込む。
- (5) ダッチオーブン中火(180℃)で 20～30 分くらい焼きます。竹串を刺してみても、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- (6)
- (7)

下準備

ダッチオーブンの中に高さ 2cmの底上げをして、底網を置き、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げは、アルミホイルを 2cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。

バターは室温に戻す。

薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。

1 日置いてから食べた方が美味しいです。