

J A 晴れの国岡山女性部賞

【皮も無駄にしないみかんのパウンドケーキ】

材料／8 個分

卵・・・2 個

砂糖・・・120 g

薄力粉・・・120 g

無塩バター・・・120 g

ミカンの皮・・・2 個分

つくりかた

- ① ボウルに卵 2 個と砂糖を 2 回に分けて入れ、ハンドミキサーでしっかり混ぜる。
- ② ①に薄力粉を入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ③ 無塩バターを電子レンジで溶かし、②に 3 回に分けて入れ、ツヤがでるまで混ぜる。
- ④ ミカンの皮の白い筋（アルベド）はスプーンを使って取り、鍋に浸るぐらいの水(分量外)に入れ約 3 分沸騰させる。沸騰したら火を止めザルにあげる。これを 3 回繰り返す。
- ⑤ ミカンの皮を 5 mm 幅に切り、④とともに③に入れる。
- ⑥ パウンドケーキ型にオーブンシートを敷いて③を流し入れ、180℃のオーブンで約 35 分焼く。
- ⑦ 竹串を刺して生地がついてこないことを確認し、オーブンから取り出し 10 分置く。
- ⑧ ⑦を型から出してオーブンシートを剥がし、網の上で 1 時間置く。