

伊予柑と干しフルーツケーキ

1人分 382Kcal



【材料（1型分）＜8人分＞】

小麦粉…………… 150g
B.P…………… 大 2/3
砂糖…………… 120g

卵…………… 3コ
伊予柑の皮のすりおろし…………… 1コ分
バター…………… 150g

①
干しぶどう…………… 60g
干しりんご…………… 60g
伊予柑皮の甘煮…………… 60g
ブランデー…………… 50cc

小麦粉…………… 4g

②
伊予柑ジュース…………… 200cc
砂糖…………… 大 1
ブランデー…………… 大 1

ミント…………… 適量

【作り方】

- ①小麦粉、B.P、砂糖をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ②さらに卵を3つ入れよく混ぜる。伊予柑皮のすりおろしを加え、バリバリに溶かしたバターも加え手早く混ぜ①のフルーツも小麦粉をまぶして加える。
- ③型にバター（分量外）をぬり、②を流し入れ 170℃のオーブンで約 30 分焼く。
- ④焼き上がれば、すぐ⑥の混ぜたものを全体にかけて伊予柑の香りをつけて冷ます。
- ⑤好みの厚さに切り分けてミントを添える。

- ※ 伊予柑使用（旬は1月～3月）
- ※ 絞り汁のたくさん出るみかん類や香りの良いみかんの皮の使用でも良い。