大根のパウンドケーキ
cake sucre de radis

材料	分量	価格
バター	100g	
砂糖	90g	
卵	2個	
牛乳	25cc	
大根のコンフィチュール	50g	
塩	一つまみ	
薄力粉	100g	
ベーキングパウダー	2g	
		¥0

1. 大根のコンフィチュールを作る(分量は省略)

大根は5ミリ角のサイコロ状に切り、塩、砂糖を振って脱水させる。良く水気を切り、オレンジマーマレード、オレンジジュースとともに鍋に入れて煮詰める。水分が飛んだらレモン汁少々を加えて出来上がり。

2. パウンドケーキを焼く

バターは常温に戻しておき、砂糖と混ぜてクリーム状になるまでかき混ぜる。
卵を割って牛乳を混ぜ、バターの入ったボウルに少しづつ加える。薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、良く混ぜたら大根のコンフィチュールを加え、バターを塗っておいた型に流し入れる。
170°Cに温めたオーブンで40〜50分ほど焼く。
途中膨らんできたら濡らしたペティーナイフで少し切り込みを入れる。