

オリーブオイル料理コンテスト (NO.7)

しめい  
氏名

いとう みゆ  
伊藤 美優

【作品タイトル】

オリーブ&いちごパウンドケーキ

【レシピ詳細】

材料・分量 (4人分)

薄力粉 … 100g  
砂糖 … 100g  
バター … 90g  
卵 … 2個  
オリーブオイル … 大さじ4  
いちご … 適量  
オリーブ … 適量  
バニラエッセンス … 数滴  
ベーキングパウダー … 小さじ1  
生クリーム … 適量

調理の工程・要する時間

- ① バターは常温にしたものを泡立て器で混ぜる。
- ② 砂糖を入れクリーム状になるまで混ぜる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーをいっしょにふるい混ぜる。
- ④ 卵をといてから数回に分けて入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑤ (オーブンは180℃で温めておく。)
- ⑥ ④にオリーブオイルとバニラエッセンスを入れ混ぜる。
- ⑦ 型に流し入れ、上から落として空気を抜く。
- ⑧ オーブンで40分焼く。20分位したら包丁で切り込みを入れる。
- ⑧ 粗熱がとれたら、いちごとオリーブを盛りつけたら出来上がり。

[調理時間：約60分]

【工夫した点やPRポイント】

生地がなめらかになってもずっと混ぜてさらになめらかにした。  
オリーブオイルを入れたときに分離しないように気を付けた。  
とてもしっとりしてる。

・イメージ図 (写真)

