

フルーツケーキ



- **材料** バターと卵は室温にもどし、卵は溶きほぐしておく、パイナップル4枚は、みじん切りにしておく。

バター（食塩不使用）	75g
卵	1個半
砂糖	65g
薄力粉	75g
ベーキングパウダー	小さじ1
パイナップル（缶詰）	4切れぐらい



● 作り方

1 クッキングプレートにクッキングシートを敷いておく。

2 ボールにバターを入れて泡だて器で、なめらかになるまで混ぜ、砂糖を5回に分けて加え、そのつど泡立て器で白っぽくフワツとなるまで、すり混ぜる。溶き卵を6回に分けて加え、そのつど泡だて器でよく混ぜる。

3 **A** を、ふるいながら**2**に加え、ゴムベラで切るように混ぜる。そして、みじん切りにしておいたパイナップルを混ぜ合わせる。

4 オープンシートを敷いたクッキングプレートに**3**を流し入れ表面を平らにして残りのパイナップル2枚を並べて天板ごと持ち上げて数回台に落とし空気を抜く。

予熱2分後、**上火：強火、下火：弱火で約3分♪**

アルミホイルを上にかぶせて、

上火：弱火、下火：弱火で約7分♪

あら熱をとったら出来上がり♪

パイナップルを使って
甘くておいしい
フルーツケーキ!

