



優しい甘さにほっと一息

## アルフォートスモアのキャラメルパウンドケーキ

RECIPE  
# 17



難易度：★ ★ ★

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(縦21cm×横9cm×高さ4.5cmのパウンド型1台分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………5個
- ・バター (食塩不使用) ……………100g
- ・砂糖 ……………100g
- ・キャラメル……………12粒
- ・生クリーム……………大さじ4
- ・全卵……………2個
- ・薄力粉……………100g
- ・ベーキングパウダー ……………2g
- ・マシュマロ (小)  
(目安寸法:直径1cm、高さ2cm) …………… 適量  
(パウンドの上を覆う量)

用意する器具

- ・パウンド型
- ・クッキングシート
- ・ふるい
- ・ボウル
- ・耐熱ボウル
- ・電子レンジ
- ・ゴムベラ
- ・オーブン
- ・泡立て器

～作り方～ 所要時間：約60分 (冷ます時間は除く)

- ・準備：パウンド型に合わせてクッキングシートをカットし、敷いておく。バター、全卵を常温に戻しておく。  
薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいでふるっておく。

- ① ボウルに入れたバターを泡立て器でほぐしポマード状 (クリーム状) にしたら、砂糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ② 耐熱ボウルにキャラメルと生クリームを入れ、電子レンジ500Wで約1分温めたら泡立て器でかき混ぜ、もう一度電子レンジ500Wで約1分温め、キャラメルが溶けるまでかき混ぜる。
- ③ ②が手でさわれる温度になったら、①に入れて泡立て器で混ぜ、さらにほぐした全卵を入れてよく混ぜる。
- ④ オーブンを170℃に予熱する。
- ⑤ ③に合わせてふるっておいた粉を入れ、生地につやが出るまでゴムベラでサックリ混ぜ合わせたらクッキングシートを敷いたパウンド型に流し込み、170℃のオーブンで40～45分焼く。
- ⑥ ⑤が手でさわれる温度になったら、上にマシュマロのをせ、230℃のオーブンで約5分焼く。

**POINT!**

生地が熱いうちにマシュマロのをせるとマシュマロが溶けてしまいます。手でさわれる温度になったらのせてください。

- ⑦ アルフォートミニチョコレート4個を砕いて⑥にのせ、最後にアルフォートミニチョコレートを1個飾る。

