

🌿 津山まさ子 さん 考案

紅姫パウンドケーキ

材料 (8 cm×18 cmのパウンド型 1 個)

小麦粉	90g	下準備	紅大豆	50g
ベーキングパウダー	小さじ 1		赤ワイン	半カップ
砂糖	90g		砂糖	50g
卵	2 個	下準備	ゴーヤ	50g
バター	90g		砂糖	50g
くるみ	10g			

★下準備

○紅大豆をやわらかくなるまでゆでる。その後赤ワイン、砂糖を入れ、水分がなくなるまで煮る。

○ゴーヤは種を取り、半月切りにする。砂糖を加え、水分がなくなるまで煮る。

○バターを室温にもどしておく。○オーブンを暖めておく。

- ① ハンドミキサーでバターと砂糖を合わせる。
- ② とき卵を加えかくはんする。
- ③ 粉類をふるって②に加える。
- ④ ゴムべらで全体をよく混ぜる。
- ⑤ 紅大豆・ゴーヤ・くるみを均一に混ぜる。
- ⑥ 型に生地を入れ 180℃のオーブンで 45 分～50 分間焼いて出来上がり。



★ 紅大豆を赤ワインで煮たら、かわいい紅色に煮上がりました

エコのため緑のカーテンのゴーヤも入れてみました

食感がいいようにパンチのきいたくるみも入れました

川西の紅大豆・ゴーヤ・くるみの、相性バツグンの

かわいい色の川西紅大豆ケーキが完成しました ★