

# プルーンの紅茶風味パウンドケーキ



**材料** 300g パウンドケーキ 1 台分（下準備時間：30 分 / 調理時間：40 分）

## パウンドケーキ

バター	80g
卵	2 個
砂糖	80g
薄力粉	80g

プルーンのアールグレイコンポート	55g（下記参照）
オレンジゼスト	1 つまみ
紅茶のクランブル	約 32g（下記参照）

## プルーンのアールグレイコンポート

カリフォルニアプルーン	1kg
水	550ml

アールグレイ茶葉	20g
----------	-----

## 紅茶のクランブル

バター	8g
砂糖	8g
アーモンドパウダー	8g

薄力粉	8g
アールグレイ茶葉	0.2g

プルーンのコクと甘味、豊かな食物繊維で  
ケーキ生地のキメが細くなめらかに、  
焼き上がりの食感もしっとりふっくらします。  
通常よりもバター、お砂糖の使用量を  
10-20%程度減らしても十分に美味しくかつ  
ヘルシーなスイーツに仕上がります。  
優雅なアフタヌーンティーにも最適な一品。

デザート

作り方はコチラ

