



木更津ブルーベリーたっぷりの パウンドケーキ

調理時間：約 60 分

材料（パウンド型1本分）

■ジャム用	
ブルーベリー	400g
ジャム用グラニュー糖	大さじ3
■ケーキ用	
バター（常温）	240g
グラニュー糖	240g
全卵（卵黄とあわせ溶きほぐす）	4個
卵黄	1個
薄力粉	300g
ベーキングパウダー	4g
■パウンド型用	
バター	適量
強力粉	適量

作り方

- 1 ブルーベリーとジャム用グラニュー糖を鍋に入れ中火で煮詰めていく。つやが出てジャム状になったら冷ます。
- 2 バターをボウルに入れ、そこにグラニュー糖を加えよく混ぜる。次に全卵と卵黄をよく溶きほぐしたものの3分の1を加えて混ぜる。
- 3 次に、薄力粉とベーキングパウダーを少しずつ全部加え、混ぜる。
- 4 残りの溶きほぐした卵を少しずつ加えて混ぜ、生地を乳化させる。
- 5 作った生地の3分の1量を別のボウルに取り分けて、先程のブルーベリージャムと合わせる。
- 6 プレーンな生地とブルーベリーの生地をマール状に混ぜ合わせる。（混ぜすぎるとマール状にならないので注意）
- 7 パウンドケーキの型に薄くバターを塗り、強力粉を薄く散らしたところに生地を流し込み、160度のオーブンで25～30分焼き上げて完成。

Point

* バターを常温に戻しておく事がポイント！

* ブルーベリーを強火で煮詰めすぎないように注意してください。

木更津ブルーベリーと 果物のマCHEDONIA

調理時間：約 40 分

材料（4人分）

ブルーベリー	100g
キウイ	1個
オレンジ	1個
柿	1個
いちぢく	1玉
苺	4粒
バナナ	1本
ミント	12枚
ハチミツ	大さじ4
レモン汁	大さじ1

作り方

- 1 オレンジは皮を剥き、身だけにします。
- 2 柿とキウイは皮を剥き1cmの角切りにします。
- 3 苺はヘタをとり半分に切ります。
- 4 いちぢくは皮を剥き4等分に切り分けます。
- 5 ブルーベリーはそのままボウルに入れます、そこに処理したフルーツを混ぜ合わせます。
- 6 フルーツのボウルにちぎったミントとハチミツ、レモン汁を加え30分マリネします。
- 7 よく冷やしたガラスの器などにフルーツを盛りつけたら完成です。

Point

* フルーツをあまり大きく切りすぎない事、またその逆で、小さすぎてもだめ。

* ヨーグルトやバナナアイスを別に用意し盛り込むととってもオシャレです♪

