

## ナスのパウンドケーキ



## 【材料】パウンド型1本分

○ナス	大き目2本
○砂糖	大匙4
○バター	10g
○ホワイトキュラソー	大匙1
○レモン汁	大匙2
バター	60g
サラダ油	40g
砂糖	80g
卵	2個
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g

## 【作り方】

- ① ナスは皮を剥き1~2cm角に切り、レモン汁をまぶす
- ② フライパンにバターを溶かし①のナスをしんなりするまで炒める
- ③ ホワイトキュラソー、砂糖を加え、水分がなくなるまで炒めて冷ます
- ④ 常温に戻したバターをクリーム状に泡立てサラダ油を加えてさらに混ぜる。砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑤ 溶き卵を3~4回に分けて加え、都度よく混ぜる(分離しないように手早く)
- ⑥ 薄力粉とベーキングパウダーを振るい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜる
- ⑦ ②のナスを加えてざっと混ぜる
- ⑧ 180度に熱したオーブンで40~45分焼く

※余熱が取れたらラップで包み、冷蔵庫で一晩寝かせると生地が馴染んで美味しいです♪