

クリスマスからお正月にぴったりの、ドライフルーツがたっぷり入った焼き菓子です。きび砂糖の効果で焼き色は香ばしいあめ色。日持ちしますし、作ってから3日ほど密閉保存すると

## お菓子教室

おいしさが増します。パウンド型でも作れます。フランスアルザス地方でよく使われるクグロフ型がおすすめ。年末にふさわしい華やかなケーキになるでしょう。



# ドライイチジクとプルーンのクリスマスケーキ

## 作り方

- ①ボウルにバターを入れて泡立て器で混ぜてなめらかにし、きび砂糖を加えて白くなるまで混ぜる。
- ②ときほぐした全卵を少しづつ加え、さらにすり混ぜる。
- ③ふるった粉類を全てで約35~40分焼く。
- ④大きめに粗刻みしたドライフルーツにブランデーをかけ(硬い場合はカット)187・5g(1/2kg)、全体2250g(1kg)まで混ぜる。
- ⑤180度のオーブン

加え、ゴムべらで切るようにして粉気がなくなるまで混ぜる。

⑥ドライフルーツとイチジクを飾り、粉砂糖をふる。



## 材料

<直径15cmクグロフ型>	
バター	100g
きび砂糖	100g
全卵	100g
薄力粉	80g
アーモンドプードル	30g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
ドライプルーン	60g
ドライイチジク	100g
ブランデー	15cc
(デコレーション)	
ドライプルーン	適量
ドライイチジク	適量
粉砂糖	適量
・型にバターをぬり、強力粉をふっておく。	

柴川 日出子

(新潟専門学校調理師)