

炊飯器でかんたん! 梨のコンポートケーキの 作り方

調理の時間：約1時間30分

材 料	分 量 (4~6人分)
久喜市の名産「梨」	1個 (皮やヘタを取り除いて300グラム)
三温糖	50グラム (大さじ5杯)
水	50ml
レモン汁	15cc (大さじ1杯)
マーガリン	40グラム (大さじ3杯と3分の1)
三温糖	40グラム (大さじ4杯)
卵	1個
豆乳 (もしくは牛乳)	150ml
薄力粉	160グラム (1.5カップ)
ベーキングパウダー	5グラム (小さじ1杯と3分の1)
マーガリン	10グラム (大さじ約1杯)

※薄力粉とベーキングパウダーは、ホットケーキミックスでも
代用できます。

※三温糖は、梨のコンポートを煮る時と、ケーキの生地を混ぜる時に
使用しますので、それぞれ用意してください。

※大さじ1杯のマーガリンは炊飯器に塗るのに使用します。

梨のコンポートケーキの作り方

1. 梨のコンポートを作ります。

厚さ1センチ幅のくし切りにした梨を鍋に並べます。

三温糖40グラム、水50ml、レモン汁大さじ1を入れ、弱火で落とし蓋をしながら15分~20分ほど煮詰めます。

よりおいしく作るためのポイント **その1**



火を止めた後も、そのままおいておくことで、煮汁がより浸透しておいしくなります。

残った煮汁は、シロップとして使っても美味。

2. 5号炊き炊飯釜に梨のコンポートを並べます

マーガリン大さじ1を炊飯釜に薄く塗り、梨のコンポートを並べます。鍋に入らなかった梨は細かく切っておきます。



3. 生地を作ります。

ボウルにマーガリンと三温糖を入れ混ぜ、白っぽくなってきたら、卵を入れて混ぜます。なめらかになったら、粉ふるいを使って薄力粉とベーキングパウダー(またはホットケーキミックス)をおとし、さらに混ぜます。



4. 生地^①の完成です。

粉っぽさがなくなったら、豆乳（または牛乳）を3回に分けて入れ混ぜます。お好みで、1で作ったシロップ^②も入れます。



完成した生地は、とってもなめらかです。

5. 生地を炊飯器に流し込みセットします。

生地を流し込んだ後に、2で刻んでおいた梨を入れます。



よりおいしく作るためのポイント

その2



左の写真のように
10センチくらい
の高さから落とし
て空気を抜きます。

おいしく作るには、
この「ひと手間」が
大事なんです。

6. 炊飯器で焼きます。

40分から50分ほど焼きます。機種や使用するモードによって
焼き時間は調整してください。ケーキ製作用の機能がない場合は、
時間をより長めに設定してください。



7. 焼きあがった生地を炊飯釜からはがします。

竹串を刺して、生地がついてこなければ焼き上がりです。



焼きあがった生地は、とってもあまい梨のいい香りがします。

炊飯器から生地を取り出す際には、少し時間を置き、ポイントその2と同じようにタオルを敷いた机に10センチくらいの高さから炊飯釜を落とすと生地がはがれやすくなります。



8. お皿に移し、冷やしてお召し上がりください。

炊飯器ではケーキの上になる部分が底になっていますので、お皿に移すときにひっくり返します。熱いので落とさないように気をつけてください。



※下の写真の手前にあるのがコンポートのシロップです。これにかけて食べるのもおいしいですよ。コーヒーといっしょにどうぞ。