

## アイリッシュブレッド



今回はアイルランドで広く食べられているパンをご紹介します。  
アイリッシュブレッドは重曹を使ったソーダブレッドで、主食にもおやつにも使われます。  
キャラウェイシードが入っていて、スパイシーでとっても美味しいです♪



**1** 牛乳にレモン果汁を混ぜてバターミルクを作る。混ぜた後 5~10分置いて、ややトロミが付いたらできあがり。

**2** フライパンや型にオイルまたは溶かしバターを塗って粉をふるっておく。オーブンは160度に予熱する。



焼き上がったあとにパンを取り出しやすくになります♪

**3** Aの材料をあわせてふるい、キャラウェイシードも加えて混ぜる。粉の真ん中をへこませるようにして、そこへ溶いた卵とバターミルクを混ぜたものを加える。練らないように気をつけながら全体を混ぜ合わせ、最後に重曹を加える。



材料		* ポテトキャンディー *	
※A 薄力粉	5カップ	バター	30g
ベーキングパウダー	小さじ1	クリームチーズ	60g
砂糖	125cc	バニラエッセンス	数滴
塩	小さじ1	パウダーシュガー	2.5カップ
		ココナッツフレーク	310cc
		シナモンパウダー	大さじ1~
キャラウェイシード	大さじ1		
卵	2個		
バターミルク (牛乳500cc+レモン汁大さじ2で作る)	500cc		
重曹	小さじ1		



**4** 型に流して、真ん中に十字の切り込みを入れてからオーブンに入れ、45分間焼く。竹串に刺して、何も付いてこなければできあがり。



**5** そのまま冷ましておき、冷めたら焼き型から取り出して切り分ける

アイリッシュブレッドを焼いている間に!

### \* ポテトキャンディー \*

- 1: 大きめのボウルに室温で柔らかくしたバター、クリームチーズ、バニラエッセンスを入れ、ハンドミキサーで混ぜる。
- 2: そこにパウダーシュガーを少しずつ混ぜながら、ハンドミキサーで合わせる。縁についたパウダーシュガーも混ぜ合わせる。さらにココナッツフレークを入れて同じく混ぜる。
- 3: 2を大さじ1杯ずつほど取って丸め、シナモンパウダーをまぶしてオープンペーパーを敷いたトレイに並べる。横を少し押ししてお芋のように形を作る。
- 4: そのまま冷蔵庫で冷やし、食べる時に出す。

名前の通り見た目がポテト! シナモンをまぶしてあるので切り口は白色です♥

