



ミルクティーのケーキ



調理時間

50分

カロリー

276kcal

※カロリーは1/10カット分です。

材料(1ホール)

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
紅茶の葉(アールグレイ) (細かくつぶしておく)	大さじ1
バター(無塩)	150g
グラニュー糖	150g
卵(L)	2個
牛乳	60cc
ブランデー	大さじ1
バニラエッセンス	少々
型用バター	少々

作り方

1. 細かくつぶした紅茶の葉、薄力粉、ベーキングパウダーは合わせて2回ふるいにかけておく。
2. バターは室温に戻してから泡立て器でよく練り、白っぽくなるまでよく混ぜる。その中にグラニュー糖を入れ、3回位に分けて加えよく混ぜる。
3. 別のボウルに卵を溶き、3回位に分けて(2)の中に加え混ぜ、バニラエッセンスも入れる。
4. (3)の中に(1)を入れさっくり混ぜる。牛乳とブランデーも入れて混ぜる。
5. 鍋の底と側面にバターを塗り、底にケーキ紙を敷き、生地を流し込む。フタをして**極弱火**で約30分間焼く。
6. 中心を竹串で刺しても何もついてこなければ焼き上がり。鍋から取り出し、ケーキクーラーなどにのせて冷ます。
※好みでクリームシャンデとミントの葉を飾る。

レシピで使用しているビタクラフト商品の紹介



ウルトラ 片手ナベ2.9L

肉じゃがなどの煮物はもちろん、焼き物、揚げ物からジャム、ケーキ作りまで幅広くご利用いただけるタイプです。ごはんなら3~4カップまで。