

フランボワーズとチョコレートのバターケーキ



オープン調理

🍳 使用した鍋：片手ナベ1.2L

【材料】4人分

無塩バター	100g
卵	2個
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
グラニュー糖	90g
牛乳	大さじ1
ラム酒	大さじ1
チョコチップ	30g
フランボワーズ	50g

【作り方】🕒 約50分

1. 無塩バターと卵は常温に戻す。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいにかける。
2. ビタクラフトの鍋の底と側面にサラダ油もしくはバター(分量外)を塗りクッキングシートを敷く。
3. ボウルに柔らかくした無塩バターを入れ、泡立て器でクリーム状に練り、グラニュー糖を2~3回にわけて入れ、白っぽくふんわりするまですり混ぜる。
4. (3) に溶きほぐした卵を少しずつ加えて丁寧混ぜ、さらに牛乳、ラム酒を加えて混ぜ合わせる。
5. (4) に(1)の粉とチョコチップ、フランボワーズを入れて練らないようにしながらゴムべらさっくりとツヤが出るまで混ぜ合わせる。(2)の鍋に生地を流し入れて平らにしてフタをし、極弱火で25~30分加熱する。その後ケーキクーラーなどに取り出して冷ます。