

栗のバターケーキ

～スイーツ／栗～



■材料 (ローフ型または丸い20～18cmのケーキ型 1個分)

バター	200g
卵	5個
砂糖	80g
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1.5
栗のペースト	200g

■作り方

- ① バターをしっかり泡立て、砂糖を少しずつ混ぜふわふわにする
- ② 卵黄を1つずつ入れ、更に泡立てる (分離しやすいので気をつける)
- ③ 卵黄がすべて入ったら、栗のペーストも混ぜ込む
- ④ ③に粉とベーキングパウダーを混ぜたものを振るいながら混ぜ込む
- ⑤ 卵白もしっかり泡立てる。逆さにしても落ちない程度に泡立てたら④に卵白もさっくり混ぜる
- ⑥ 型に入れ、170度で30分～、竹串を刺して何も付かなくなるまで焼く

※ (シロップの量は温度・気温などの条件により変わります)