

エンゼルケーキ



材料

(12cmのエンゼル型)

バター	40g
さとう	30g
卵	1コ弱
バニラエッセンス	少々(無でもOK)
薄力粉	40g
ベーキングパウダー	小さじ1/4弱
ココア	小さじ1/4弱
(トッピング)	
ホイップクリーム	適量
アーモンドパウダー	15g
フルーツなど	適量

作り方

- 1 型にバターを薄く塗っておきます。(丸めたラップにバターをつけて塗るとムラなく塗れます。)
- 2 ボールにバターと砂糖を入れ、よく混ぜます。そこに溶き卵を入れ、少しずつ混ぜます。
- 3 なめらかになったら、薄力粉とベーキングパウダー・ココアをこして入れ、混ぜ合わせます。
- 4 (3)をエンゼル型に入れ、軽くトントンと台に落として、余分な空気を抜いておきます。
- 5 両面焼グリル(上火、下火・強)で3分予熱した後、(4)にアルミ箔でしっかりフタをして、グリルに入れます。
- 6 両面焼グリル(上火、下火・弱)で7分焼きます。竹串を刺してみて、何もついてこなければでき上がり
- 7 型から出して、冷めてからデコレーションします。そのままでもOK