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あがり
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