



ほうじ茶を
つけた
スイーツ

Recipe

ほうじ茶ヒホワイトチョコの焼き菓子

パウンド ver.
ミニクゴロ ver.



sakae's ouchi cafe



sakae's ouchi cafe

材料



- ・パウンド型 (220x90xH60mm) 1台
- ・ミニクゴロ型 (150x33xH40mm) 3台
- ・ミニクゴロ型 (181個分)

- ・全卵(M) ... 2個
- ・きび砂糖 ... 60g
- ・薄力粉 ... 90g
- ・アーモンドオイル ... 20g
- ・ほうじ茶パウダー ... 10g
- ・ベーキングパウダー ... 5g
- ・片栗粉 ... 大さじ(15ml) 人間にあたる
- ・こめ油(お菓種油) ... 90ml
- ・ゆであずき ... 40g
- ・ホワイトチョコ ... 30g (湯せんできず)
- ・トッピング用のホワイトチョコ ... 20g

COOKING START ♪ ----- (オーブンを170°Cに予熱しておく !!)



① ④を合わせてふるっておく
・パウンド型にはペーパーをしいておく
・ミニクゴロ型には薄く油をぬっておく



② 大きめのボウルに全卵ときび砂糖を入れフライパンに湯をはった中に湯せんしながらハンドミキサーでよく撪りしていきまて、しっかりと泡立てる。月見まで油はぬ



③ ②に油、牛乳のツ液を加えませ④をふるい入れたら全体をまぜゴムべらに変えてあずきを加える



④ あずきが全体にまざったらとろけたホワイトチョコを加えスーパースリッパで軽くまぜ生地は完成。



(パウンド型はこらら) (今回紙型を使用してます) (アルミ型の方はクッキングシートを型にのせておく。)



⑥ 予熱していたオーブンに入れ10分経ったら生地の表面に切れ目を入れさらに20分炙く。

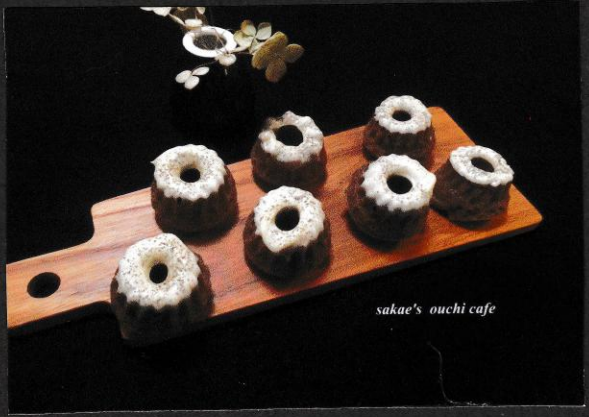


⑦ 竹くしを刺して生地がひびいてこなければOK



⑧ 蒸熱がとれたらとろけておいたホワイトチョコをスリッパでつまみ炙を切ってすりかぜて完成!

⑤ 型の7分目まで生地を流し入れる。



sakae's ouchi cafe



(ミニクゴロ型はこらら) ⑥ ミリコン型を利用表面にうす油をぬって生地を8分目まで入れ少し高い位置からトントン落とし空気をぬく



⑦ 170°Cに予熱したオーブンで15分炙き熱いうちに型からはずしケーキクーラーの上に置く。蒸熱がとれたらとろけたホワイトチョコをかける



⑦ 再びケーキクーラーの上に置き冷ましチョコが固まれば完成!