

# バターケーキ

butter cake

SLM1用



(材料:2個分)

薄力粉……………100g    ベーキングパウダー…小さじ1/4  
無塩バター………100g  
砂糖……………70g        溶かしバター(型塗り用)…適量  
卵……………2個

- ・バターは室温に戻しておきます。※指で押して少しへこむくらいが目安です。
- ・卵はときほぐします。
- ・薄力粉はベーキングパウダーと混ぜ、一緒にふるっておきます。
- ・オーブンは180℃に温めておきます。
- ・溶かしバターを型の内側に塗ります。

(作り方)

- ①バターをボウルに入れて泡立て器でなめらかになるまで混ぜます。この時、空気を含ませるように泡立てます。
- ②砂糖を2～3回に分け加え、バターが白っぽくふんわりとするまでよくすり混ぜます。
- ③溶いておいた卵を少しずつ加え、その都度手早く混ぜ、さらにふんわりと混ぜ合わせます。
- ④ふるっておいた粉類を再度ふるいながら③のボウルに加え、ゴムベラ等で練らないように手早く空気を含ませるように混ぜ合わせます。
- ⑤用意しておいたケーキ型に半量ずつ入れ、耳の部分や隅々まで生地がいきわたるように平らにならしめます。
- ⑥温めておいた180℃のオーブンで約25～30分焼きます。
- ⑦焼き上がったなら型から取りだし、ケーキクーラーの上において冷まします。

※中央が高く膨れ上がった場合は少し切り落として平らにしてください。

レシピ監修 / フードコーディネーター 秋田美佐子