

ローズゼラニウムのケーキ

〈用意するもの〉

- ・ローズゼラニウムの葉 5~6枚(洗って、水気をとる)
- ・バター 100g
- ・薄力粉 80g
- ・卵 2個
- ・アーモンドプードル 40g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・砂糖 80g(できれば粉糖を使用するとふっくらしあがる)
- ・ローズゼラニウムウォーター 大さじ2(牛乳、豆乳でも)
- ・17cmの焼型 1台分(今回は6個にわけました。)

〈作り方〉

- ・バターは室温でやわらかくしておく
 - ・薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
1. バターをクリーム状に練る(手袋をして手で混ぜると早い)
 2. 砂糖を2~3回に分けて入れ、バターと混ぜる
 3. 卵を1個ずつ入れて混ぜる
 4. アーモンドプードルを2~3回に分けて入れ混ぜる
 5. 粉を入れ混ぜる(ここから泡だて器で混ぜた方が手より早い)
 6. ローズゼラニウムウォーターを入れ混ぜる
 7. ローズゼラニウムの葉を表を下にして型の底に敷く。その上にタネを流しいれる。
 8. 170℃のオーブンにいれ30分~40分焼く。竹串をさしてみても、何もつかなければ焼けている
 9. 焼きあがったら、型にいれたまま冷ます。
 10. 冷めたら、底に敷いたローズゼラニウムの葉を上にして盛り付ける