

抹茶ケーキ

材料

薄力粉	100g	メレンゲ	
ベーキングパウダー	4g	卵白	90g(3個分)
抹茶	8g	グラニュー糖	15g
バター	100g		
マジパンローマッセ	30g	大納言かのこ	60g
粉糖	20g		
水あめ	20g	バター	適宜
卵黄	60g(3個分)		

作り方

- A 薄力粉とベーキングパウダー、抹茶を合せてふるっておく。
- B ボウルにマジパンローマッセを入れ、泡立て器で細かくする。
- C 室温に戻したバターを加えてよく混ぜ合わせ、さらに粉糖を加え白っぽくなるまでよく合わせる。
- D 水あめ、室温に戻した卵黄を加え混ぜ合わせる。
- E 分量の卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。
- F Aとメレンゲを交互に3~4回に分けて入れ、その都度ゴムベラで混ぜる。
- G 大納言かのこを加えて潰さないように混ぜ合わせる。
- H 型に流し込み、真中にバターを埋め込む。
- I 160度のオーブンで30~40分焼く。