

プチケーキのレシピ

以下は、NHKで放送された「ひとりでできるもん」を参考にしました。

ざいりょう（8個分）

バター（型に塗る分）・・・・・・・・大さじ1
こむぎこ（薄力粉）・・・・・・・・80g
アーモンドパウダー・・・・・・・・100g
ベーキングパウダー・・・・・・・・小さじ1
さとう・・・・・・・・100g
無塩バター・・・・・・・・60g
ラムしゅ・・・・・・・・小さじ1

どうぐ

ケーキ型、計量スプーン、なべ、ボウル、あわだて器、ゴムベラ、オーブン（今回は、まいどおなじみの段ボールオーブンを使用）、なべつかみ

つくりかた

手にラップをまいて、型のうちがわにバターを塗っておきます。

こむぎこ、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーをまぜ、

たまごも入れ、あわだて器でまたまたまぜ、ラムしゅも入れてまぜる。

バターをとかして入れ（湯煎にします）まぜる。これがケーキのたねになる。

たねを型にながし入れて、180度のオーブンの中だんでやく。今回は、温度不明の段ボールオーブンで適当に焼きました。経験を重ねれば、上手に焼けると思います）

型とケーキの間に少しすきまができたら、やきあがり。（竹ぐしをさしてみても、たねがくっつかなくなればOKです）