

ORANGE CAKE

オレンジ ケーキ



材料 (4人分)

バター 130g、砂糖 130g、卵 2個、オレンジ 1個、
ベーキングパウダー大さじ1/2、薄力粉 130g

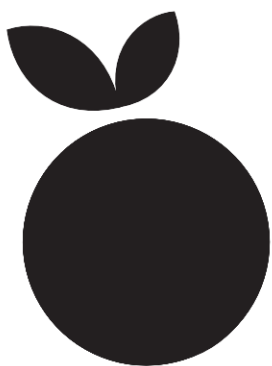
作り方

1. オレンジの皮をむいて刻み(綿は取る)、果肉から果汁を絞っておく
2. 室温に戻したバターに、砂糖・溶き卵・刻んだオレンジの皮・果汁を混ぜる
3. 2に薄力粉とベーキングパウダー加えて「さっくり」混ぜる(混ぜすぎないように注意する)
4. ケーキ型(18cm)の底にバターを塗り、砂糖を少しまぶし、3の生地を型に流し入れる
5. 180℃に予熱したオーブンで15~20分焼き、型から丁寧に取り出す
6. 黒い絵をくり抜いた型紙をケーキにかぶせて、粉糖でデコレーションする



PARIS

ケーキ型…直径18cm



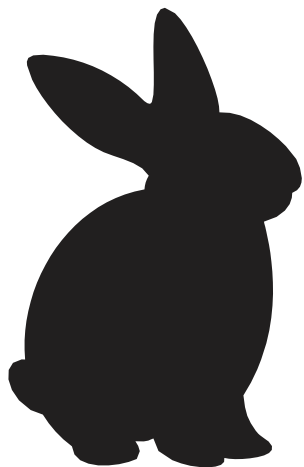
PARIS

ケーキ型…直径18cm



PARIS

ケーキ型…直径18cm



PARIS