

オレンジパウンドケーキ

Orange Drizzle Cake

材料

【生地】

- バター 100g
- 白糖 100g
- 卵 2個
- オレンジの皮 半分
- 小麦粉 110g
- ベーキングパウダー 小さじ1.5杯

【トッピング】

- オレンジの果汁 半分
- 白糖 40g

作り方

- ① オーブンを180度に予熱する。
- ② 白糖とバターを滑らかになるまで混ぜる。
- ③ 別のボウルで卵をかき混ぜる。
- ④ 別のボウルで小麦粉とベーキングパウダーを混ぜる。
- ⑤ 白糖とバターに、小麦粉と卵を少しずつ入れながら混ぜる。
(卵を一気に入れると凝固してしまうので注意。)
- ⑥ おろし器で削ったオレンジの皮を加えて、よく混ぜる。
- ⑦ ケーキ型に入れ、30〜45分ぐらい焼く。
- ⑧ 焼いている間にオレンジの果汁と白糖を混ぜ、トッピングをつくる。
- ⑨ ケーキが焼き上がったらオーブンから出して、冷めないうちにすぐ竹串でプスプスたくさん穴を開けて、トッピングをかける。
(果汁は中に染み込んで、砂糖は表面にカシヤツとした衣ができる!)
- ⑩ ケーキが完全に冷めたら型から取出し、ENJOY!

