

焦がしバター入りくるみティーケーキ



材 料

バター(焦がしバター)	458g
グラニュー糖	396g
全卵	6個
くるみ(粉末状のもの)	226g
薄力粉	256g
塩	2g

作り方

- ① 分量のバターを鍋で焦がしバターにする。液状の焦がしたバターをボールに空けて氷水で冷やし、ホイッパーで全体をなめらかにポマード状にする。
- ② ①のバターにグラニュー糖を数回に分けて入れ、あまり空気が入らないように砂糖を摺り合わせる。砂糖が完全にはいいたら、今度は卵を数回に分け入れる。
- ③ 卵が入ったら残りの材料を加えて、混ぜ合わせる。
- ④ ③の生地を絞り袋に入れて(口金をつけなくても可)プティフル型カップに絞り出す。
- ⑤ カップの間隔をとり、162℃のオーブンで10～15分焼く。(オーブンの火力はそれぞれ違うので焼き温度、焼時間は調節してください)