

ふたつの焙煎(米ぬかコーヒー豆)のマリアージュ

米ぬかコーヒーケーキ



適量材料 (15 cm×15 cm 角型1台分)

バター(食塩不使用) 100g

グラニュー糖 100g

卵 1個

アーモンドパウダー 40g

薄力粉 70g

米ぬかパウダー 30g

ベーキングパウダー 小さじ1

インスタントコーヒー 大きじ2

ブランデー 大きじ1

湯 大きじ1

*バター、卵は常温にもどしておく

作り方

1. バターにグラニュー糖半量を加えて、泡だて器で白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
2. 1に卵を加え、よく混ぜ合わせる。アーモンドパウダー、残りのグラニュー糖も加え、さらによく混ぜる。
3. 小さな器にインスタントコーヒー、ブランデー、湯を入れ、ダマが残らないように混ぜ合わせておく。
4. 2に3を加え、混ぜ合わせたら、Aの粉をふるい入れ、さつぷりな生地にする。
5. 型に生地を流し入れて表面をならし、180℃のオーブンで約30分焼く。

Roasting
aroma
珈琲薫る

撮影料理スタイリング/kumie ochi
構成/naoki onishi



<https://tsukemoto.com/>