



チョコレートのケーキ

パウンド型長さ20～24cm1個分

<生地> 無塩バター100g・砂糖110g・卵2個

【A: 薄力粉70g・ココア30g・ベーキングパウダー小さじ1/2】

その他: くるみ50g・チョコチップ(製菓用がいいです)50g
生クリーム大さじ1・ラム酒大さじ2
塗り用(ラム酒 大さじ1～2)

①バターを室温で柔らかくして練る。よく練れたら砂糖を2回に分けて加えて白っぽくなるまですり混ぜる。

【ポイント1】

砂糖のざらざら感が無くなるまで練り込むといいです！
泡立て器だと疲れるから木へらがいいかも...

②卵は溶いておく(黄身も白身も一緒に)
溶き卵の半量を少しずつ加え、よく混ぜ合わせます。

【ポイント2】

溶き卵は一気にいれると分離しちゃうから少しずついれてね。

③Aの1/3量を加え混ぜ、残りの溶き卵をよく混ぜます。

④残りのAを加えて、サクッと混ぜ、生クリーム・ラム酒を加えて混ぜます。
くるみ・チョコチップを加えて混ぜ、型に平らに流して、170℃のオーブンで約60分焼きます。

【ポイント3】

残りの小麦粉を加えたら、手早くすること。混ぜるのではなく生地を切るような感じで...
焼きあがりの確認は竹串で刺してみても生地がつかなくなったら焼き上がってます。

⑤焼き上がったら、熱いうちにラム酒をはけで塗ります。

※焼き上がった翌日の方が味がなじみます。
乾燥防止にラップをかけてください。

