

LE CAKE DES ÎLES

〔材料〕

●ケイク…スリムパウンド2本分

a ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ…60g、ココナッツファイン…100g

b 粉糖…100g、薄力粉…48g、ベーキングパウダー…1g

卵…120g

焦がしバター…66g

●シロップ

グラニュー糖…100g

グランマルニエ…100g

水…150g

〔作り方〕

●ケイク

準備

①aを混ぜて冷蔵庫で一晩おく。

②型にバターを塗って、強力粉をまぶす。

③オーブンを170度で予熱しておく。

④焦がしバターを作っておく。

作り方

①bの材料をふるってボールへ入れる。

②①に卵、焦がしバター(45度)を入れて乳化させる。

③②にaを入れて混ぜる。

④型に流し、170度のオーブンで40分焼成。

⑤粗熱がとれたら、シロップをうつ。

ラップで包み、香りを閉じ込める。

La
Fruti^ore
du Val Evel®
Naturellement bon

