

「おうちカフェを楽しもう。」

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ

エンゼルチョコリングケーキ

エンゼル型でつくるチョコチップ入りのチョコパウンドケーキです。天使をイメージしたリング状のケーキはホイップクリームを添えていただきます。ケーキ初心者の方にも優しく出来るお菓子です。



できあがり分量 : 15cmエンゼル型1個分

所要時間(おおよそ) : 1時間30分

使用する道具

- ・ステンレスボール 3個(バター用2、卵用1)
- ・ゴムベラ
- ・泡立器
- ・スパテラ
- ・E/T アルミ エンゼル ヘソ高 15cm
- ・茶漉し
- ・刷毛
- ・シフター

材料

- ・無塩バター 100g
- ・グラニュー糖 100g
- ・全卵 80g
- ・薄力粉 70g
- ・ココアパウダー 30g
- ・チョコチップ 60g
- ・粉糖(仕上用) 適量
- ・無塩バター(離型用) 適量
- ・強力粉(離型用) 適量

下準備

- オーブンは予め170℃に温めておきます。
- エンゼル型に溶かしバターを刷毛で塗り、強力粉をまぶして余分な粉を落とし、冷蔵庫で一旦冷やしておきます。
- 薄力粉とココアを合わせてシフターで振るっておきます。
- バターは室温で、泡立器で混ぜられる柔らかさまで戻しておきます。
- 全卵をほぐしておきます。

作り方

- 【1】ボールに無塩バターとグラニュー糖を加えて、ホイッパーで白っぽくなるまでよくすり合わせます。
- 【2】【1】の中にほぐしておいた全卵を少しずつ加えて、さらにすり合わせていきます。
- 【3】【2】にふるっておいた粉類(薄力粉・ココアパウダー)を加え、全体をサクッと混ぜ合わせます。
- 【4】最後にチョコチップを加えて生地全体を均一にします。
- 【5】冷やしておいた型の中へゴムベラを使って【4】の生地を入れ、170度のオーブンで約40分焼きます。
- 【6】冷ましてから型から外し、仕上げに粉糖を全体にまぶして完成。