

## *Cake Nature d'Orange* ケイク・ナチュール・オレンジ風味

### \* Cake プレーンバターケーキ

œufs(卵)	2コ(100g)
sucre(砂糖)	100g
farine(薄力粉)	100g
beurre(無塩バター)	110g
écorses d'orange(オレンジピール)	25g
grand-marunier(グランマルニエ)	15cc

### \* Grand-Marunier グランマルニエ

焼き上がりに塗る用 15cc

18cm パウンド型 1本



### 下準備

- 薄力粉は二度ふるう。
- オレンジピールは刻み、グランマルニエ(15cc)と混ぜる。
- パウンド型に紙を貼りつける。
- オーブンは 170~180°Cに予熱する。

### 作り方

#### バターケーキ

- 焦しバター** お鍋にバターを入れ、ゆっくり火にかけて溶かし、少し茶色く色づき香りもよくなれば、水を張ったボウルにお鍋の底をつけて、お鍋の粗熱をとる。
- ボウルに卵を割り入れほぐし砂糖を加え、ハンドミキサーでもったり(少しゆるめのリュバン状)になるまで泡立てる。
- 1のボウルに a)の薄力粉を加え、きるように混ぜ合わせる(ホイッパーで混ぜても可)
- 粉がなくなれば、半量の 1)の焦しバターを漉しながら加え馴染ませ、残り焦しバターも加えしっかり混ぜ合わせ、刻んだオレンジピールを加える。
- 用意している型に流し入れ、160~180°Cで 40分~50分程焼く。  
粗熱が取れたら型から出して冷ます。

### 仕上げ

- お好みでグランマルニエを(オレンジのブランデー)をバターケーキの表面に塗る。

※軽く仕上げたいときは、ベーキングパウダーを 1~2g 入れると食感が軽くなる  
どっしりしたパウンドケーキがお好みなら、ベーキングパウダーなしの上記レシピのままでも OK