

ミックスベリーの米粉タルト風ケーキ (レシピ考案：今別府 靖子)

材料 (直径 15cm 丸型 1 台分)

無塩バター (室温に戻す)	100g
きび砂糖	70g
卵	2 個
A 米粉	100g
アーモンドパウダー	50g
ミックスベリー	150g
粉糖	適量
ミント	適量

作り方

- ① ボウルにバターを入れてクリーム状に練り、きび砂糖を半分ずつ加えてすり混ぜる。
さらに卵を少しずつ加えてよく混ぜ合わせる。
- ② ①に合わせておいた A を 2~3 回に分けて加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ③ ②の生地を型に流し入れる。ふちの部分は空気が入らないよう少し押さえつけるようにしてしっかりと生地を入れ込む。
- ④ ふちを 1cm 程度空けて、全体にミックスベリーをたっぷりのせ、170 度のオーブンで約 30 分焼く。
- ⑤ 焼きあがったら粗熱をとり冷蔵庫で一晩寝かせ、粉糖、ミントで飾り付ける。