

キャラメルティケーキ



18cm角型

小麦粉 130g
アーモンドプードル 60g
卵 1個
砂糖 50g
サラダ油 50g
ベーキングパウダー 小さじ1
キャラメルパウダー 大さじ2
アイ스티 80cc
コーヒー用ミルクパウダー 大さじ2
アーモンドスライス お好みで。

- 1) 小麦粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダー、ミルクパウダー、キャラメルパウダーを合わせてふるう。
- 2) ボウルに卵を入れてほぐし、サラダ油、砂糖を入れてよく混ぜたら紅茶を入れる。
- 3) 粉類を入れて混ぜたら型にいれ、180度で25分焼く。