

ブルーベリーのクランブルケーキ

—直径15cmの丸型1台分—



サクサククランブル		生地		トッピング	
薄力粉	10g	全卵	110g	ブルーベリー	120g
オートミール	10g	きび砂糖	80g	レモン果汁	5mℓ
きび砂糖	10g	レモンの皮	1/2コ分	レモンの皮 (みじん切り)	1/3コ分
アーモンドパウダー	10g	バター(無塩)	90g	コーンスターチ	5g
バター(無塩)	15g	薄力粉	90g	きび砂糖	20g
		ベーキングパウダー	2g	仕上げ	
		アーモンドパウダー	30g	粉砂糖	適量
		バニラエッセンス	3~5滴		

詳しいレシピはHPをチェック！

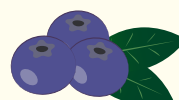
作り方

クランブル

クランブル…クッキー生地をそぼろ状にしたもの。

- 1 きび砂糖・薄力粉・アーモンドパウダー・オートミールをフードプロセッサーにかける。バターを加え、再びフードプロセッサーで混ぜる。
- 2 ①を、軽く手ですり合わせて、ポロポロのそぼろ状にし、冷凍庫で冷やす。

トッピング



- 3 ブルーベリー・レモンの皮・コーンスターチ・レモン果汁を全て混ぜる。
 コーンスターチを加えると、ブルーベリーの水分が流れにくい！

生地



- 4 ボウルにバター、ふるいにかけた薄力粉とベーキングパウダーを入れ、ヘラで押さえつながら混ぜる。
- 5 きび砂糖にレモンの皮(黄色い部分のみ)を入れて、混ぜる。全卵の中に入れ、さらに混ぜ合わせる。
- 6 ④の中に⑤を3回に分けて入れ、都度ヘラかハンドミキサーで混ぜる。十分なじんだら、バニラエッセンスとアーモンドパウダーを加え、ヘラで混ぜる。

仕上げ

- 7 型に流し入れ、ブルーベリーを中央に置く。 セルクルがあると便利！
②を生地の周囲に散らし軽く押さえて生地と密着させる。
- 8 170℃に予熱したオーブンで約45分焼く。仕上げに粉砂糖をトッピングしたら完成！

