

ハワイアのバターモチ

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



モチモチの食感と、焼き目がサクッと香ばしいバターモチ。
ココナツの香りがハワイらしさ満点！
この珍しいバターモチを、作りやすい番組オリジナルレシピで紹介します。

材料 ~ 長さ 22cm× 横幅 8.5cm のパウンドケーキ型1台分 ~

もち粉	115g	
砂糖	95g	グラニュー糖を使用
ベーキングパウダー	小さじ 1/2	
練乳	90g	加糖
卵	50g	M 玉1個
バター	70g	食塩不使用
ココナツミルク	110ml	

作り方

Prepare 準備

- オーブンを 180℃に予熱しておく
- バターを溶かしておく
- パウンドケーキ型にオーブンペーパーを敷いておく

Step 1 ステップ1

ボウルにもち粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、よく混ぜる。



Step 2 ステップ2

別のボウルに練乳、卵、溶かしたバターを入れ、よく混ぜておく。



Step 3
ステップ 3

ステップ 2 にココナツミルクを入れてよく混ぜる。



Step 4
ステップ 4

ステップ 1 にステップ 3 を加え、よく混ぜる。



Step 5
ステップ 5

オーブンペーパーを敷いたパウンドケーキ型にステップ 4 を流し、180℃のオーブンで約1時間程度焼く。



Step 6
ステップ 6

焼きあがったら、約1時間程度、そのままにして冷ます。



Step 7
ステップ 7

冷ましたら、型から取り出し、好みの大きさに切り分ける。



食べごろと保存方法

当日中にお召し上がりください。