

えひめスイーツコンテスト2017



一般部門 愛媛銀行賞

タイトル 伊予マドンナ☆キャラメル

材料(8人分)

□キャラメルみかん

紅まどんな缶詰 120g

砂糖 35g

生クリーム 25g

(コーヒー用でも可)

□ケーキ生地

無塩バター 100g

砂糖 50g

卵(Mサイズ) 1個

薄力粉 100g

ベーキングパウダー 3g

紅まどんな 5粒

(トッピング用)

アーモンド 5粒

(ナッツ類)

□飾り

伊予柑ジャム 適量

粉糖 適量

作り方

□キャラメルみかん

① 鍋に砂糖を入れ、火にかけてキャラメルを作る。茶色く色づいてきたら、生クリームを加えて、紅まどんなも加え中火で10分煮る。

□ケーキ生地

① バターに砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。

② 卵を加えて混ぜる。

③ キャラメルみかんを加えて混ぜる。

④ ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。

⑤ 生地を型に流し入れ、紅まどんなとナッツをのせる。

⑥ 170℃のオーブンで50分焼く。

□仕上げ

① 伊予柑ジャムを火にかけて温める。刷毛でケーキの表面にぬり、ケーキの縁に粉糖をふるう。