

# ホイルバターケーキ

オープンモード



## ●材料<12本分>

薄力粉	160 g
ベーキングパウダー	2 g
バター	120 g
砂糖	100 g
練乳	10 g
卵	2 個

### 【白あん生地】

白あん	200 g
バター	20 g
練乳	20 g

※柔らかくしたバターに白あん・練乳を加えて良く混ぜておく

アルミホイル (15cm×20cm) 12 枚

※生地20g + 白あん15g + 生地20g  
が巻く際の目安です。

## ●作り方

- ① ボールに無塩バターと砂糖を入れ、白っぽくなるまでホイッパーで混ぜる
- ② 溶き卵を少しずつ加え、その都度よく混ぜて乳化(一体化)させ、更に練乳を加えて更に混ぜる
- ③ 粉類をふるい入れて、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせ
- ④ アルミホイルの中央にバターを薄くぬっておく
- ⑤ ④のアルミホイルに③の生地をのせ、白あん生地をのせる
- ⑥ ⑤の上に同量の③の生地をのせ、アルミホイルを折る
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑧ 粗熱が取れてからホイルを開く



加熱前



加熱後

## ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	160℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



中身はチョコやりんごなどアレンジ自在です。

アルミホイルで生地をくるむ際は、空気が入らないよう軽く押さえながら折りたたみます。ホイルの巻き目を下に並べた方が、焼き色が均一になります。