2009/8/3

黒糖レーズンケーキ

材料・分量

18cm クグロフ型

レーズン	100g
ラム酒	大匙 1
バター	75g
黒糖	75g
生クリーム	50g
卵	1 個
薄力粉	125g
ベーキングパウダー	小匙 1/2
粉砂糖（仕上げ用）	適量

① 型は溶かしバターを塗って冷やし、強力粉をうすくつけておく。

② レーズンはラム酒と合せ、粗刻みにしておく。

③ 鍋に生クリーム・黒砂糖を入れて火にかける。溶けたらこして冷ましておく。

④ 室温に出しておいたバターをクリーム状にし③を 2 回に加え混ぜる。溶いた卵を 2 回に分けて混ぜる。②・一緒にふるった粉類を加え合せる。

⑤ ④を型に絞り入れ、170℃のオーブンで 30 分位焼く。

⑥ 焼きあがって冷めたら、粉砂糖をふって仕上げる。