



Acqua di torta

水のケーキ



YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.256

| | |
|-------------------|------|
| 【材料】15×15×5 cm型使用 | |
| 水 | 200g |
| ※アサクラ EVO | 50g |
| レモン果汁 | 50g |
| レモンの皮(絞った分) | 適宜 |
| 砂糖 | 70g |
| ※軟質小麦(ジェンティルロツソ) | 200g |
| ベーキングパウダー | 10g |

※印はアサクラアイテム

【つくり方】

- 1) ボウルに水とレモン果汁、EVO、砂糖を入れ泡だて器でよく混ぜる
- 2) 1) が一体化したら粉とベーキングパウダーをふるいながら入れ更に混ぜる
- 3) レモンの皮をすりおろして入れる
- 4) 型にオーブンペーパーを敷き、その中に生地を流し入れる (かなりトロトロ)
- 5) 予め 180℃ (電気の場合は 190℃) に予熱したオーブンに入れ 30 分焼成
- 6) 竹串で真ん中を差し入れ、引き抜いて串に何もついてこなかったらOK
- 7) 型から外し、ケーキクーラー (網) の上に載せ冷ます
- 8) 冷めてから切った方が切りやすい

※一日置くと更においしくなる

(アレンジ)

水をインスタントコーヒー・紅茶・チャイ・ジュースに替えたり
生地の中にリンゴの薄切りやブルーベリーなどのフルーツを入れてもおいしい
またカットしていただく時にオリーブオイルをかけるのもお勧め