

ブラックケーキ

停電ケーキともいわれる真っ黒なケーキを米粉でアレンジ



材料(16cm 角型)

米粉	80g
ココア	大さじ 2
重曹	小さじ 1/2
塩	ひとつまみ
なたね油	40g
砂糖	70g
米酢	小さじ 1
インスタントコーヒー	大さじ 1
熱湯	100g
粉等	適量

作り方

- 1 インスタントコーヒーを熱湯で溶かしてコーヒー液を作り、冷ましておく。
- 2 ボウルに米粉、ココア、重曹、塩を入れよくかき混ぜておく。
- 3 別のボウルに、砂糖、なたね油を入れかき混ぜる。白っぽくなったら酢を加えさらに混ぜる。
- 4 3 に 1 のコーヒー液を加えて混ぜる。最後に 2 を加えてさっくり混ぜ、焼き型に入れる。
- 5 170℃のオーブンで 15 分程度焼く。
- 6 焼き上がったら冷まして粉糖をふる。**