

抹茶とココナッツのスティックケーキ

スチームコンベクションオープン

Cook Everio
クックエブリオ

合計加熱時間

20分

材料（2/3 65mm 1枚分）

A 卵	6個
B グラニュー糖	160g
C 蜂蜜	60g
D 無塩バター	160g
E 薄力粉	180g
F アーモンドプードル	140g
G 抹茶パウダー	15g
H ベーキングパウダー	10g
I ココナッツ (お好みのトッピング)	60g



設定（要予熱）

①ホットエアーモード 170℃ 15～20分

●下ごしらえ●

- ・卵は常温に戻しておく
- ・バターはレンジ等で溶かしておく
- ・薄力粉～ベーキングパウダーを合わせてふるっておく

●作り方●

- 1 ボウルに卵を泡だて器でよく溶きほぐす
- 2 グラニュー糖、蜂蜜の順に加え、よく混ぜる
- 3 ふるった粉類を加えて泡だて器で混ぜ、粉っぽさがなくなったら、溶かしバターを加えてよく混ぜる
- 4 ココナッツを加え、ヘラでさっくり混ぜ合わせる
- 5 クッキングシートを敷いたホテルパンに生地を流しいれる
- 6 スチコン【設定1】で加熱する
- 7 竹串を刺して生地が付いてこないことを確認し、ブラストチラーで冷ましてから、切り分けて完成

ひとことメモ

- ・春にぴったりの抹茶を使ったケーキです！
- ・中に入れる食材はアレンジ出来ます(クルミや甘納豆などもオススメです！)