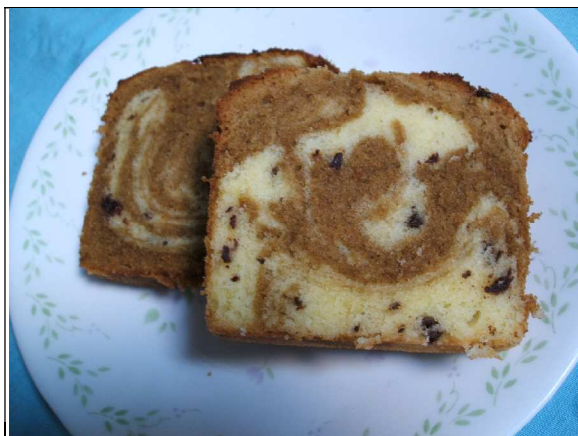


コーヒーとチョコのマールケーキ(18×9cmパウンド型1個分)

材料

バター	120g
砂糖	100g
卵(M)	2個
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	3g
インスタントコーヒー	大さじ 1・1/2
スイートチョコレート	15g

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルにバターを入れて、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を3回くらいに分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵をときほぐし、①に少しずつ加えながら混ぜる。
- ③②にベーキングパウダーと合わせた薄力粉を加えて混ぜる。
- ④③の生地を半分に分け、一方にお湯で溶いたインスタントコーヒーを混ぜ、もう一方には刻んだチョコレートを混ぜる。
- ⑤ふたつの生地をあわせ、模様を入れるために軽く混ぜて、型に流し込む。
- ⑥ダッチオーブン中火(180℃)で25分くらい焼きます。竹串を刺してみても、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- ⑦焼きあがったら取り出し、アルミ箔で蓋をして、底上げの上で冷ます。

下準備

パウンドケーキ型で焼きましたが、クグロフ型で焼いてもいいと思います。
 ダッチオーブンの中に2cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上16個、下16個のせ、中火(180℃)に予熱する。(アルミホイルを2cmの高さに折って、輪を作りリング状にする。)
 パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。
 バターは室温に戻す。
 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。
 チョコレートは細かく刻んでおく。(私はガーナチョコレートを使いました。)
 コーヒーは湯大さじ1/2で溶いておく。
 1日置いてから食べた方が美味しいです。