

## 紅茶の ケーキ



### ◇ 材料

24 × 24cm 角1枚分

卵 ……………4個  
砂糖 ……………150g  
はちみつ ……………50g  
紅茶液 ……………15g  
薄力粉 ……………200g  
B.P. ……………8g  
アールグレイ ……………大さじ1

無塩バター……………150g  
牛乳 ……………50g

### 準備

1. アールグレイ大さじ1に熱湯100ccを注いで濃い紅茶液を作り、こしておく。
2. 残った葉を細かく刻んでおく。

### ◇ 作り方

1. ボウルに砂糖・はちみつ・卵を入れて、湯煎にかけて軽く泡立てる。
2. 湯煎からはずし、もったりと泡立てる。
3. 紅茶液を混ぜて、ふるった粉類を加え、紅茶葉も混ぜる。
4. バターと牛乳を一緒に溶かし混ぜたものを、3.に合わせる。
5. 紙を敷いた型に生地を入れる。
6. 160℃に予熱したオーブンで、30～35分焼成する。
7. 型から出して、立ち上がりの紙をはずし、粗熱を取る。
8. お好みの大きさにカットする。



### ☆仕上げ色々☆

粉砂糖をふって飾る。

粉砂糖を残った紅茶液で固めに溶いて、表面に塗る。

紅茶リキュールを加えたクレームシャンティーを添えて。…etc.

