



10月 RECIPE BARMBRACK

10月 バームブラック
(パウンド型 175×175×60cm程度の大きさ)

- 材料
(パウンドケーキ型175×75×60mm程度の大きさ)
- ・ホットケーキミックス150g
 - ・レーズンやドライフルーツ75g程度
 - ・ダーズリン紅茶のパック1つ
 - ・お湯100cc
 - ・溶かしバター10g
 - ・牛乳50cc
 - ・たまごL1つ
 - ・お好みのスパイス(シナモン・ナツメグ・オールスパイス等)
 - ・(*ウイスキー大さじ1~)

- 作り方
- 1.オーブンを170℃に予熱する。
 - 2.100ccのお湯で濃いめの煮出した紅茶にドライフルーツを入れ柔らかくし、粗熱が取れるまで20分ほどおく
 - 3.2によく溶きほぐした卵を入れて混ぜる
 - 4.3に他の材料を加えて、ムラがなくなるまでざっくりと混ぜる
 - 5.パウンドケーキ型にペーパーをしいて油を塗り、生地を入れる
 - 6.170℃のオーブンで25分やいて完成。お好みでバターやはちみつを塗って食べてもおいしい!!