

# Ambrosie

～卵黄を使ったしっとりケーキ～



## 材料 8×5cm楕円オーバル型 7個分

型は紙の型でもマドレーヌ型でもお好きなものをお使いください

- バター …… 60g
- アーモンドパウダー …… 60g
- 粉糖 …… 55g
- 全卵 …… 1個
- 卵黄 …… 1個分
- コーンスターチ …… 15g

※全卵と卵黄は合わせて70gほどあればよい。

- アーモンドダイス 適宜
- お好みのジャム 適宜
- 粉糖（飾り用） 適宜

### <下準備>

- ・バターを小さいボールに入れ湯煎で溶かしておく
- ・型にバター塗って冷やし、強力粉を薄くつけておく
- ・オーブンを190℃に予熱する

### <食べ頃>

当日から5日ほど（暑い時期は冷蔵保存）



①ボールに卵黄と全卵を入れよく混ぜておく



②アーモンドパウダーを入れ、ホイッパーで混ぜる



③粉糖も入れ混ぜる



④溶けた温かいバターを1度に入れぐるぐる混ぜる



⑤コーンスターチをゴムベラでさっくり混ぜる



⑥用意しておいた型に入れ中心にスプーン1杯のジャムをのせる（多く入れすぎると沈んで底に穴が開くので入れすぎないように）



⑦あればアーモンドを散らす



⑧180℃で15分～18分ほど焼く焼きすぎると固くなるので、15分焼いて様子を見ると良いです



沈んで穴の開いた状態