

材料 (25センチ丸型 (10~12人分))

■ ▽ 生地用 材料 ▽

☆中力粉(or強力粉と小麦粉半量ずつ)	125g
☆ベーキングパウダー	小さじ1 (1g)
●バター	75g
●牛乳	100ml/cc
卵(常温のもの)	2個
砂糖(上白糖)	120g
バニラエッセンス	5滴くらい
塩	小さじ1/4

■ ▽ トッピング用 材料 ▽

★バター	125~150g(ココナツの量により調整)
★ブラウンシュガー(or三温糖or黒砂糖と上白糖半量ずつ)	200g~250g(ココナツの量により調整)
★牛乳	50ml/cc
ココナツファイン	100g(しっとり)~200g(カリカリ)



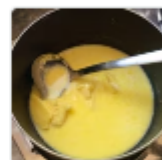
1 【下準備】

型にクッキングペーパーを敷く。または、薄くサラダオイル(分量外)を塗ってから小麦粉(分量外)をまぶし、余分な粉を落としておく。

2 卵は室温に戻しておく。☆の中力粉とベーキングパウダーは一緒にしてふるっておく。オーブンを195°Cで余熱開始。

3 【生地作り】

鍋に◎のバターと牛乳を入れ弱火にかけ、バターを溶かす。(絶対沸騰させないように！)



4 乾いたきれいなボウルに卵と砂糖(上白糖)を入れ、泡立て器で5~10分ほど、生地がもったりするまで強めに泡立てる。



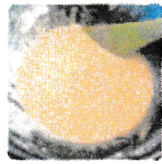
5 ④にバニラエッセンスと塩を加え、よくかき混ぜる。



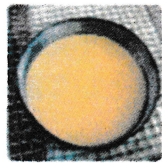
6 ⑤に②の粉類の半量を加え、ヘラで切るように混ぜる。③のバター液の半量も加えて同様に混ぜる。万が一、卵を常温にするのを忘れていた場合は、分離しないようバター液を少しずつ加える。



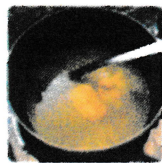
- 7 ⑥に残りの粉類、バター生地と順に加え、その都度へらで切るように混ぜる。写真のように粉気がなくなればOK。



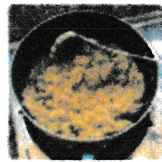
- 8 生地を型に入れ、2〜3回型を台に落として生地を落ち着かせる。余熱したオーブンで18〜20分焼く。



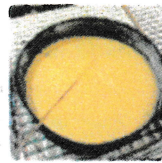
- 9 【トッピング作り】
★のバター、ブラウンシュガー、牛乳を鍋に入れ弱めの中火にし、時々かき混ぜて材料をすべて溶かす。



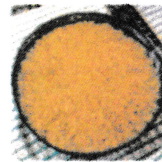
- 10 沸騰したらココナッツファインを入れてよく混ぜ、1分ほど煮詰める。もしバサバサするようなら、牛乳を少し加える。



- 11 ⑧の生地が焼けたら竹串で刺して、生地がついてこなければオーブンから出す。オーブンを210°Cにセットして再余熱する。



- 12 焼けた生地の上にココナッツのトッピングをスプーンでまんべんなく載せていく。(一度に鍋から生地に入れないように！)



- 13 トッピングを平らに整えたら、再余熱したオーブンに入れ、4〜5分焼く。きれいな焼き色になったら冷ましてできあがり♡

