



見た目は地味でも、味わい豊かな焼き菓子。今回は黒みつを使った、正月らしい和風味のレシピです。バターとの香りの相性も良く、生地もしっとりとした食感。スパイスの風味が、



寒い冬の体を温めてくれるケーキです。しっとり感をより楽しむなら、密閉容器で2、3日寝かしてもおいしく食べられます。紅茶やコーヒーマーはもちろん、抹茶にも合う一品です。

## 黒みつシナモンケーキ

### 材 料

〈直径15センチの丸形〉

- バター 80g
- 粉砂糖 55g
- 全卵 45g
- 黒みつ 30g
- 生クリーム 45g
- 牛乳 30g
- 塩 少々
- 薄力粉 80g
- 強力粉 40g
- ベーキングパウダー 小さじ½
- シナモンパウダー 小さじ½
- ジンジャーパウダー 小さじ¼
- シナモンシュガー (シナモンパウダー・グラニュー糖) 適量

### 作 り 方



①



②

①ボウルにバターを入れてなめらかになるまで混ぜ、塩、粉砂糖を加えて白くなるまですり混ぜる。

②全卵を少しずつ加えて混ぜる。

③別容器に黒みつ、生クリーム、牛乳を合わせ、半量を②に加え混ぜる。

④型を少しづつ加えて混ぜる。

⑤型の底と脇にオーブンを流し、180度のオーブンで30〜35分焼く。

⑥粗熱が取れたらシナモンシュガーを全面に振り、全体1656キログラム

⑥直径15センチの丸型に④を流し、180度のオーブンで30〜35分焼く。粗熱が取れたらシナモンシュガーを全面に振り、全体1656キログラム

柴川 日出子

(新潟調理師  
専門学校講師)