

地産地消レシピ

@kagawaken

かわいさと優しい味にほっこり こたつミカンケーキ

“こたつミカン”でおなじみの温州ミカンを使った
ミキサー無しで混ぜていくだけの簡単サワーケーキです。
温州ミカンならではの優しい甘みとかわいいビジュアルが♡
毎年「ミカンケーキの季節だねえ」と思い出す定番の味に!



レシピ・写真 森 映子

Profile

神戸在住・香川県に縁のあるフード
コーディネーター。企業やカフェのメ
ニュー開発や、販売促進用のフード
スタイリングなどを手掛ける。技巧
を凝らしたトーストアートがインス
タグラムで注目を集め、現在フォロ
ワー数4万人。

インスタで
Check!



材料(直径15cmの丸型1台分)

温州ミカン…2~3個(仕上げ用のミカン果汁大きじ2を含む)
グラニュー糖…90g プレーンヨーグルト…80g
溶かしバター…60g 卵(M)…2個
薄力粉…120g ベーキングパウダー…3g

MEMO

- 映え姿を目指して、スライスミカンは③の生地表面にぎっしり乗せます。スライスミカンをカットしてパズルのように並べるのも楽しい!
- 常温でも冷やしても美味。特に冷蔵庫で冷やすと日が経つごとにしっとりしておいしい!(日持ちは冷蔵庫で5日ほど)
- 型に敷く紙はクッキングシートよりも、100均で買える薄い製菓用の敷き紙がおすすめです。

1/6ピース

約251kcal*

*温州ミカン・卵ともにMサイズとして
熱量をアプリで計算しています



作り方

- ミカンは皮をむいて筋を取り、1cm厚目安に横にスライスします。
- ボウルにグラニュー糖とヨーグルトを入れホイッパーで混ぜます。卵を1個ずつ入れそのつど滑らかになるまで混ぜます(泡だてない)。続いて、薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るい入れ、こねないように大きく混ぜます(ボウルにホイッパーを当てて混ぜるイメージで静かに混ぜる)。最後にゴムベラに持ち替えて溶かしバターを入れ、しっかり切り混ぜします。
- 敷き紙を敷いた型に②の生地を流し入れ、①のスライスしたミカンに乗せます。余ったスライスミカンをザルで潰して大きじ2の果汁を搾っておきます。
- 180℃に予熱しておいたオーブンで40~45分焼きます(竹串を刺して何もついてこなければOK)。焼き上がったら型から取り出し、ケーキが熱いうちに③のミカン果汁をハケで塗ります。