

～スコッチケーキ～

<材料>

- ・バター（有塩）————— 130g → 常温に戻しておく。
- ・粉糖 ————— 70g
- ・全卵 ————— 2個 → 常温に。
- ・メープルシロップ ————— 大さじ2
- ・小麦粉 ————— 130g → ふるっておく。
- ・ライムの皮 ————— 半個分
- ・ドライフルーツのスコッチ漬け ————— 140g
- ・スコッチ漬けシロップ ————— 80ml
（フライパンでアルコールを飛ばしたもの）

～ドライフルーツのスコッチ漬け～

- ・ドライクランベリー ————— 70g
- ・プルーン（種なし）————— 70g → 1cm角に刻んでおく。
- ・スコッチウィスキー ————— 100ml

<作り方>

～ドライフルーツのスコッチ漬け～

- ① ドライクランベリーを湯通しする。沸した湯に10分浸して、ざるで水気を切ったらフライパンで熱し、さらに水気を切って、プルーンを加えて、ウィスキーを注いだ容器に入れて密封し、3時間以上置く。

～スコッチケーキ～

- ① バター（必ず常温）と粉糖を白っぽい滑らかなクリーム状になるまでしっかり混ぜ合わせ、溶いておいた全卵にメープルシロップを混ぜたものを少しずつ加え、その都度混ぜる。
- ② ふるっておいた小麦粉を①に加えて、ライムの皮、ドライフルーツのスコッチ漬けと一緒にゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ 溶かしバターを塗っておいた型に②を入れる。180℃に熱したオーブンで約40分焼く。
- ④ 焼き上がったケーキが型に入っている状態のまま、スコッチ漬けのシロップ（アルコールをフライパンでひと煮立ちさせ、飛ばしたもの）をまわしかけ、ラップをして少し休ませる。
- ⑤ 保存はラップで密封して、冷蔵庫で寝かせた翌日から美味しく召し上がれます！