

ラクトースフリー チョコレート&バニラ マーブルケーキ



バニラ生地		
	ビーベターマイフレンド（冷蔵）プラント	
	ベースバター ブロック	150 g
	グラニュー糖	225 g
	全卵	75 g
	セルフアンナチュールエプログレ	2.5 g
	豆乳	75 g
	薄力粉	175 g
	ベーキングパウダー	3 g
	バニラビーンズ	3 g
① バニラ生地のすべての材料をフードプロセッサーで攪拌する。		
チョコレート生地		
	ビーベターマイフレンド（冷蔵）プラント	
	ベースバター ブロック	150 g
	グラニュー糖	225 g
	水	75 g
	塩	2.5 g
	豆乳	105 g
	薄力粉	175 g
	ベーキングパウダー	3 g
	ココアパウダーブランアローム	30 g
① すべての材料をフードプロセッサーで攪拌する。		
組み立て		
① 型（25×8cm、オープンシートを敷いて油を塗る）に、バニラと チョコレートの生地を交互に絞り出し、合計450gになるまで詰める。		
② 竹串で生地をマーブル状に混ぜる。		
③ 柔らかくしたビーベターを生地の表面中央に線状に絞る。		
④ 一晚冷蔵庫で休ませるとよりボリュームが出る。		
⑦ 145℃で約55分焼成する。		
⑧ 焼き上がったら型から外す。		