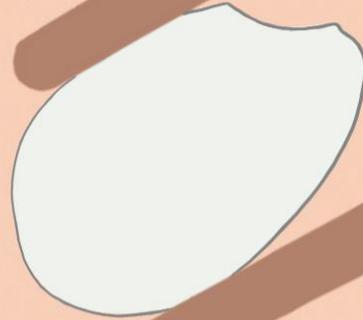




RECIPE COLLECTION

ふわりもちレシピ集



Fuwarimochi

A DISH THAT COLORS THE TABLE

大垣桜高校 食物科

関ヶ原ふわりもちのもっちりカステラ

難易度☆☆☆



材料 (17cm型×8cmパウンド型1本分) / 調理時間 90分

- | | | | |
|-----------|-------|-----------|------|
| ・ふわりもち粉 | 75 g | ・バニラエッセンス | 少量 |
| ・卵 (L) | 150 g | ・はちみつ | 5 g |
| ・砂糖 (卵黄用) | 50 g | ・水あめ | 20 g |
| ・砂糖 (卵白用) | 50 g | | |
| ・サラダ油 | 25 g | | |
- } (A)

準備

- ・卵白、卵黄に分ける。
- ・オーブンを150°Cで予熱。
- ・砂糖は万能こしでこす。
- ・(A)を湯せんしておく。



作り方

- ①卵黄に砂糖 (卵黄用) を入れ、泡立て器でマヨネーズ状になるまで混ぜ、(A)を入れる。
- ②別のボウルに、卵白をハンドミキサーで泡立て、砂糖 (卵白用) を3回に分けて加えてメレンゲを作る。
- ③①に②を1/3量加えてゴムベラで混ぜ、均一になったら②に入れ混ぜる。
- ④③にふわりもち粉、サラダ油、バニラエッセンスを加え、泡をつぶさないようにゴムベラで混ぜる。
- ⑥オーブンシートを敷いた型に④を流し込み、150°Cオーブンで60分焼く。 (* 1) (* 2)
- ⑦焼きあがったら型から外し、オーブンシートは剥がさずに粗熱をとる。



<ポイント>

- * 1 型の面積を広いものに変え高さを低くすると焼き時間を短縮できます。
- * 2 生地を流し込んだ後、型を15cmほどの高さから落とす。