

No.7 料理名 「鹿角の枝豆ロールケーキ」



《 分量 》

☆ロール生地

- ・卵 3個
- ・薄力粉 30g
- ・枝豆パウダー 25g
- ・砂糖 70g
- ・ぬるま湯 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1

☆クリーム

- ・生クリーム 150ml
- ・砂糖 15g

《 作り方 》

- ① 薄力粉はふるっておく。天板にシートを敷く。
- ② ボウルに卵、砂糖を入れてハンドミキサーで泡立てる。
- ③ 2に1の薄力粉、枝豆パウダーをふるい入れ、ゴムべらで混ぜる。ぬるま湯とサラダ油を合わせたものを加え、ゴムべらで混ぜる。
- ④ 天板に流し入れ、180℃のオーブンで10分前後焼く。

- ⑤ 焼き上がったらすぐに天板からはずし、粗熱を取る。ラップをかけて冷ますと焼き色は綺麗にはがれ、乾燥も防ぐ。
- ⑥ ボウルに生クリーム、砂糖を入れて泡立て、使う直前まで冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ 生地の手前を斜めに切り落とし、手前から10cmくらいのところまで包丁で浅く切り込みをいれる。
- ⑧ 全体にクリームを塗る。
- ⑨ めん棒を使いながら巻いていく。

《使用した地元産の食材や、投稿料理について感想》

鹿角市で栽培されている枝豆パウダーを使った枝豆の風味香るロールケーキです。枝豆パウダーと小麦粉の配分、焼き加減に至るまで試行錯誤の連続でしたが、部活動（食物部）で7月の学校祭で販売したときは、即完売でした♪

時間が経つと生地が乾燥しますし、生クリームを使用しているので温度管理には気をつけています！