

# 第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

## おばあちゃんへ感謝の和スイーツ

氏名:

飯島 佑果

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

常総市に住む私の祖母は、家が被害にあい、大変な時に私の学校が浸水したことについて心配し、授業や実習について応援してくれました。

そんなおばあちゃんに応援してもらっただけではなく、私も感謝の気持ちを伝えたくて作ったものです。

味は和風のスイーツが好きだと聞いて作りました。感謝が伝わったら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●はんぺんロール		
黒豆	適量	①ミキサーの中にAを混ぜる。 ②フライパンに油を軽くひき、①を流し込む。ホットケーキのように表面がプクプクしてきたら色をつけるように少し押しつぶす。 ③焦げ目がついてきたら、竹串を刺し、何も付いてこなかったらクッキングシートの上に置き、黒豆・生クリーム・くるみを盛り付け温かいうちに巻く。 ④生クリームのかせがついたら切って盛り付け、完成。
生クリーム	適量	
(メレンゲでもOK)		
くるみ	適量	
【A】		
はんぺん	1枚	
卵	4個	
抹茶オレ粉末	1袋	
砂糖	大さじ2	
●きな粉もち風スイーツ		
高野豆腐	小8個	①大きめのお皿に高野豆腐を並べ、水と粉末調味料を加え、水気がなくなるまで電子レンジにかける。 ②①にきな粉と黒みつをかけて完成。
水	100ml	
きな粉	適量	
黒みつ	適量	