

メニュー名

もちふわアザラシだいふく

学校名: 飛龍 高等学校

氏名: 瀧口 圭夏

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

いつも家事、仕事をしてる母、夜勤もあつたり大変な父、ならいごと、スポーツをがんばってる妹たちに、甘くてかわいいスイーツで笑顔になってほしくて作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
● 餅生地 白玉粉 砂糖 水	80g 20g 120cc	①餅生地材料3つを混ぜ、レンジで600W1分30秒加熱。 ②レンジから取り出してゴムベラでまぜ、もう一度1分～1分30秒加熱。 ③加熱してもちもちになった餅生地を片栗粉をひいた上に置き、6等分程に切り分ける。 ④少し冷ます。
● 中身 生クリーム こしあん	100cc 適量 <small>大きさや個数に合わせて</small>	⑤生クリームを固めに泡立てて絞り袋に入れ、クッキングシートをひいたバットの上に、5cm程の長さに厚めに波のように絞ります。 ⑥ラップをかけて冷凍庫に入れて冷凍する。
● 仕上げ 板チョコ	適量	⑥④の餅生地を手やめん棒で楕円形に伸ばし、⑥の凍らせた生クリーム、こしあんを入れてすばやく包み込む。 ⑦冷蔵庫で冷やす。 ⑧板チョコを湯せんで溶かしたチョコをコルネに入れ、クッキングシートの上にアザラシの顔を描き、冷蔵庫に入れ固める。 ⑨コルネに入っているチョコで⑦に⑧をつけたら、完成！