

# 第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 3212

メニュー名

## 私の育った家

学校名: 静岡県立松崎 高等学校

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

私の育った温かい家、私をここまで育ててくれた両親を見立てて作りました。温かく幸せな環境で育ててくれた両親と、家には感謝の気持ちでいっぱいです。将来、自分で家を建てられるくらい頑張って仕事して、両親に家を建ててあげたいという思いで、このお菓子の家を作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
紙		① 紙で家のかた紙をつくる	90分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
バター	80g	② バターをやわらかく戻してまぜる。	
砂糖	100g	③ ②に砂糖を加え、泡立て器でよくすり混ぜる。	
はちみつ	30g	④ はちみつとバニラを加え混ぜる。	
バニラ	少々	⑤ 卵を溶き、④に少しずつ加え混ぜる。	
卵	50g	⑥ ふるった薄力粉を加えひとまとまりになるまで混ぜる。	
薄力粉	300g	⑦ ⑥をラップで包み冷蔵庫で休ませる。	
ラップ		⑧ 生地を4～5mmにのばし、型紙をのせて切る。	
卵	少々	⑨ 溶いた卵をはけで塗る。	
		⑩ 180度に予熱したオーブンで14～15分焼く。	
		～アイシング～	
粉糖	100g	⑪ 粉糖と卵白を混ぜる。	
卵白	15g	～組み立て～	
		⑫ アイシングでクッキーを接着する。	
		⑬ アイシングでデザインする。	