

メニュー名

あずきと抹茶のパンケーキ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 志村 彩美

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

お正月に祖母にもらった抹茶と小豆を使ってケーキを作りました。小豆は昔祖母に教えてもらったやり方で煮ました。甘くなりすぎないようにホットケーキミックスではなく薄力粉を使って砂糖を控えめにしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●小豆を煮る		
小豆	100g	①乾燥小豆をたっぷりの水に入れて強火で煮込み、沸騰したら煮汁を捨てる。再びたっぷりの水に入れて強火で煮込む。これを3回くり返す。 ②次にひたひたに小豆が浸るまで水と砂糖(40g)と塩を入れ、40分程弱火で煮る。 ③最後に水でさらす。
砂糖	40g	
塩	1つまみ	
●ケーキの生地		
薄力粉	200g	④卵は溶いておき、バターは電子レンジで柔らかくしておく。 ⑤④と抹茶以外の材料を混ぜ合わせる。(砂糖は100g) ⑥空気を入れてふんわりと焼きあがるようにさっくりと混ぜていく。 ⑦基本の生地ができたら半分に分ける。片方には抹茶を加えて、再び混ぜる。 ⑧両方の生地にダマがなくなったら抹茶入りのもの→白いものの順で型に生地を入れていく。 ⑨180℃で予熱しておいたオーブンで50分焼く。 ⑩完全に火が通ったら取り出して、食べやすい大きさに切る。 ⑪甘さが控えめなので各自で調節できるよう、ホイップクリームと苺を添える。
ベーキングパウダー	10g	
バター	80g	
牛乳	大さじ3	
卵	3個	
砂糖	100g	
抹茶	10g	
ホイップクリーム	適量	
いちご	2こ	