

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

みそケーキ

氏名:

羽賀 千紗

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

同じ部活の友人のために作りました。彼女はいつも私の悩みなど、真剣に話を聞いてくれます。
また、どんなことにでも一生懸命な彼女の為に、今まで食べたことのないケーキを作りたいと思いみそを入れました。

ケーキ生地にみそのやさしい味が付き、優しい口どけのケーキができました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
たまご	1個	1. たまごと砂糖をボールに入れて、湯煎しながらハンドミキサーの高速で泡立てる。 ●POINT● たまごと砂糖がきめの細かい、泡になるまで混ぜる。 2. 薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけておく。 3. 1の材料にみそを入れて、ハンドミキサーで混ぜる。 4. 3の材料に2を入れ、ゴムべらでゆっくり混ぜる。 5. オーブンを170度で予熱する。 6. 4の生地を型に入れて、170で12分焼く。 ●POINT● 焼けた生地に竹串をさし、生地がついてこなければOK 7. 焼けた生地をケーキクーラーにのせる 8. 生地が冷えたら、生地を半分にしママレードを塗る。 半分にした生地にママレードを塗った生地に重ねて完成。
薄力粉	33g	
砂糖	35g	
バター	8g	
牛乳	13g	
ベーキングパウダー	小さじ1	
みそ	小さじ1	
ママレード	適量	