

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 **しっとりチョコパウンドケーキ**
 ～ブルーベリー添え～

氏名: **長南 留奈**

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私が小さい時、亡くなったひいおばあちゃんがよく作ってくれたパウンドケーキです。

今になってお礼ができませんでした。今回の企画を通じて伝えていたら嬉しいです。



| 材料 | 分量(2名分) | 作り方と調理時のポイント |
|------------------|---------|---|
| 薄力粉 | 100g | 1. 卵とバターを常温にする。 |
| ベーキング パウダー | 小さじ1 | 2. 板チョコを刻む。 |
| ココア | 20g | 3. くるみをオーブン170℃で約15分ローストし、少し冷ましたら包丁で刻む。 |
| バター | 50g | 4. バターを泡立て器でマヨネーズのようになるまで混ぜる。 |
| 卵 | 2個 | 5. 砂糖を3回に分けて入れ、白っぽくふわっとするまですり混ぜる。 |
| 砂糖 | 60g | 6. 卵を3～4回に分けて入れ、よく混ぜる。 |
| ガーナミルク チョコレート | 1枚 | 7. バニラエッセンスを数滴入れ混ぜる。 オーブンを170℃に予熱する。 |
| くるみ | 40g | 8. 薄力粉、ベーキングパウダー、ココアをふるい、ヘラでざっくり切るように混ぜる。 |
| アーモンド | 20g | 9. 少し粉っぽさが残るくらいで、刻んだ板チョコと刻んだくるみとアーモンドを加え、ざっくり混ぜる。 |
| バニラ エッセンス | 適量 | 10. 170℃で20分程焼く。 |
| ブルーベリー | 適量 | 11. ブルーベリー等でトッピングをして完成。 |