

# 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 3032

メニュー名

### 長生きできる！抹茶のケーキ

学校名: 沼津中央 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

いつもは遠くに住んでいて会えないおじいちゃんおばあちゃんに抹茶のケーキを作りました。ケーキの中におせちで「丈夫や健康」を意味する黒豆を入れました。このケーキを食べてこれからも元気に生活してほしいです！この黒豆はおじいちゃんとおばあちゃんが作ったものです!!



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
ホットケーキミックス	90g	① ホットケーキミックス、抹茶粉末、卵、豆乳をボウルに入れ混ぜる。 ② 黒豆(煮たもの)を①のボウルに入れつぶさないように混ぜる。 ③ すいはんきに入れケーキモードで焼く。	調理時間 1分
抹茶オレ粉末	10g		
卵	1/2個		
豆乳	85cc	① ケーキを食べやすい大きさに切る。 ② 生クリームやチョコ、黒豆、あられをのせて完成。	※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
黒豆	50g		
・飾り付け 生クリーム	適量		
チョコ	適量		
黒豆	適量		