

第1回 お料理クラブのご案内

日時 6月24日(水)14:30より
場所 ひいらぎの杜 喫茶コーナー
内容 ロールケーキ

♪材料(3人分)♪

- ◎卵……1.5個
- ◎薄力粉……30g
- ◎砂糖……18g
- ◎ホイップクリーム……60g
- ◎黄桃缶……60g

♪ ロールケーキの作り方 ♪

- ① ボウルに卵を割り入れ、そこに砂糖を加えてしっかり泡立てます。(持ち上げた時に角が残るまで)
- ② 小麦粉をふるって、ボウルに入れます。
- ③ ボウルの底から大きくすくいあげるようにして混ぜます。
- ④ フライパンにクッキングシートをしき、そこに生地を流し入れます。
- ⑤ 生地を流し入れ、2~3分程弱火で焼きます。
- ⑥ 生地を一度取り出し、裏返して新しいクッキングシートに乗せて再び焼き、串を刺しても生地がくっつかなかったらフライパンから出します。
- ⑦ あらかじめ生地を巻きすで巻いておき、巻き癖をつけて冷まします。
- ⑧ 黄桃を巻きやすい大きさに切ります。
- ⑨ 生地が冷めたら片方の端を少し開けてホイップクリームを塗り、黄桃を並べます。
- ⑩ 巻きます。
- ⑪ 両端をカットし、3等分に切って完成です。

♪ 材 料(3人分) ♪

○卵……1.5 個

○薄力粉……30g

○砂糖……18g

○ホイップクリーム……60g

○黄桃缶……60g