

第7回あいづ野菜わが家の味自慢コンテスト
バレンタイン米粉スイーツの部
作品名：ふわっと花咲け！バレンタイン

材料

- ①米粉…40g
- ②砂糖(グラニュー糖)…40g (10gは生クリーム用)
- ③ベーキングパウダー…大1/3
- ④いちご…7個(生地用3個、クリーム用2個、飾り用2個)
- ⑤牛乳…大2
- ⑥サラダ油…大1
- ⑦卵…2個
- ⑧生クリーム(ホイップ)…100ml
- ⑨キウイフルーツ…適量
- ⑩桃の缶詰…適量



調理
方法

- ①卵を割り、卵白と卵黄に分ける。
- ②卵白に砂糖15gを加え、泡立ててメレンゲを作る。
- ③卵黄に砂糖15gを加えて混ぜサラダ油を加え混ぜる。
- ④いちごと牛乳をミキサーにかけて、液状にする。
- ⑤③にベーキングパウダーを混ぜた米粉をふるいながら加えて混ぜる。
- ⑥⑤の生地と②のメレンゲを混ぜ合わせ、最後に④を混ぜる。
- ⑦あらかじめ予熱したオーブン(180℃)で10分位焼いて、粗熱を取る。
- ⑧いちご入り生クリームを作る。
(3分立てくらいで、細かく切ったいちごと一緒にミキサーにかける。または混ぜて作る。)
- ⑨焼きあがった生地を縦に5等分し、花びらの形にして、そこにいちご生クリーム、いちごキウイフルーツ、桃の缶詰を置いて、花の形に飾付けをする。
- ⑩最後にハート型に切ったいちごを真ん中に置き、完成。