

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：米粉DEハートロール

材料

- ①卵…3個
- ②砂糖…50g
- ③上新粉…70g
- ④ココア…10g
- ⑤水…大3
- ⑥サラダ油…大3
- ⑦食紅…少々
- ⑧生クリーム…1パック
- ⑨砂糖…大1.5
- ⑩いちご…1/2パック
- ⑪チョコレート…1枚
- ⑫粉寒天…少々



調理方法

- ①卵は卵黄、卵白に分けておく。食紅は水で溶いておく。
- ②卵白に砂糖1/2を数回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。卵黄に残りの砂糖1/2を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③卵黄の方にサラダ油、水の順で加えて混ぜ、上新粉とココアを加え混ぜる。
- ④③に泡立てた卵白1/2を加えて混ぜ、さらに残りの卵白を加え混ぜる。
- ⑤④の生地を少量取り、食紅で色をつける。
- ⑥オープンシートを敷いた天板に⑤をハート型にしぼり170℃で1～2分焼く。
- ⑦⑥に残りの生地を流し、170℃で12～13分焼く。
- ⑧生クリームに砂糖大さじ1.5を加え泡立てる。いちごは飾り用を残し、乱切りにしておく。
チョコレートは、溶かし、ハートを作る。粉寒天は水で溶かし、飾り用のいちごに塗っておく。
- ⑨⑦に生クリーム、いちごを置いて、ロールケーキを作り、いちごやチョコレートで飾る。