

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：キャラメルチョコチップの米粉ロールケーキ

材料

- ①米粉（コシヒカリ）…100g
- ②薄力粉…50g
- ③卵黄…6個
- ④卵白…8個
- ⑤水…120cc
- ⑥サラダ油…大さじ4杯
- ⑦砂糖…130g
- ⑧キャラメルチョコチップ…80～100g
- ⑨バニラオイル又はバニラエッセンス…少々
- ⑩ミントやアラザン等（飾付けに使用する）…適量
- ⑪生クリーム…200cc（砂糖…15～20g）

調理
方法

- ①卵黄と砂糖半量を白くもったりとするまで混ぜる。
- ②①に油、水、チョコチップ、粉類をふるった物の手順で混ぜる。
（チョコチップは、デコレーション用に使う分を取っておく）
- ③卵白に砂糖半量を入れて、ピンと角が立つ位のメレンゲを作り、②に加える（バニラもこの時点で入れる）
- ④天板に流して、180℃のオーブンで15分位様子を見ながら焼成していく。
- ⑤④の生地が冷めたら、生クリームに砂糖を加えて、泡立てて、チョコチップを中心にパラパラと入れながら、ロールケーキを巻き冷蔵後で冷やす。
- ⑥デコレーションをし完成。

