

落花生入りロールケーキ

西小学校 5年 ^{たいら}平 ^{まさみ}真実

使った特産物：落花生 小麦粉

材料 4人分

卵・・・・・・・・・・3個(約180g)
砂糖・・・・・・・・・・15g
中力粉・・・・・・・・・・50g
無塩バター・・・・・・・・・・10g
素煎り落花生
〔 くだいたもの・・・・・・・・10g
〔 そのままのもの・・・・・・・・5g
ホワイトチョコレート・・40g
生クリーム・・・・・・・・100ml



【作り方】

- ① バターを電子レンジにかけ（500w、20秒）溶かしておく。オーブンを200℃に予熱しておく。
- ② ボウルに卵と砂糖を入れ、ハンドミキサーで2倍になるまで泡立てる。
- ③ 中力粉を加え、さっくり混ぜる。
- ④ バターを加え混ぜる。
- ⑤ クッキングシートをしいた天板に生地を流し、落花生を散らす。予熱したオーブンに入れ8分焼く。
- ⑥ 焼いている間にホワイトチョコレートを湯せんにかける。生クリームを泡立てて、湯煎にかけたホワイトチョコレートを混ぜる。
- ⑦ 生地が焼けたら冷ましてクリームを塗り、手前から巻く。
- ⑧ 切り分けて皿に盛る。

料理のアピールポイント

落花生の風味や食感を楽しむため、生地に入れる落花生を割ったり、そのまま入れたりしました。