



きいろいカステラ



「ぐりとぐら」
作：中川李枝子 絵：大村百合子
出版社：福音館書店

材料混ぜて炊飯器のスイッチ押すだけ♪
とても簡単に作れるので3時のおやつに是非^^
出来立てももちろん美味しいですが、
次の日に食べるとふわふわにしっとりが
プラスされて、さらに美味しくなりますよ。



レシピ考案者
ミッカスタッフ つかだ

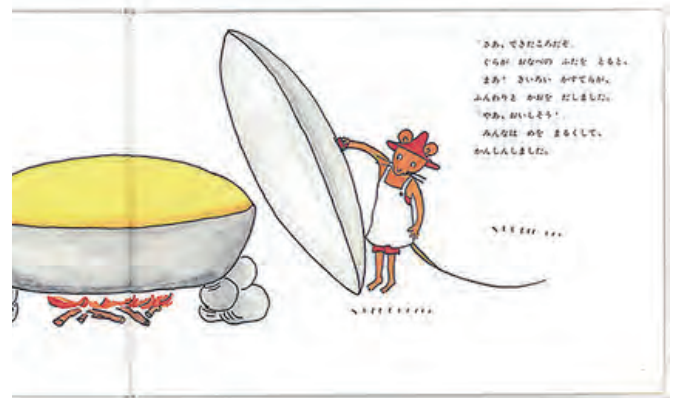
「さあ、できたころぞ」
「やあ、おいしそう！」
みんなが目をまんまるくして感心した、
きいろい、ふんわりカステラ。
どんなふうに見えるかな？

ざいりょう



- ホットケーキミックス / 200g
- 卵 / 2個
- 上白糖 / 70g
- はちみつ / 30g
- 牛乳 / 180cc
- バター / 30g

調理時間 90分 / 費用 500円以下



つくりかた

- ①卵を湯煎しながらハンドミキサーで泡立て、そこに上白糖を3回くらいに分けて入れていくもったりと角が立つくらいまで泡立てる
- ②①にホットケーキミックスをふるい入れ、さっくりとゴムべらで混ぜ合わせる
- ③生地、湯煎しておいたはちみつと牛乳を入れ、全体的に混ぜ合わせる
- ④生地を炊飯器に入れ”早炊き”し、終わったらフタを開けずに、続けてもう一度”早炊き”を行う
- ⑤2回目の早炊きが終わったらフタを開けて、竹串かつまようじを刺し、中まで焼けているか確認する
生っぽいようなら、保温か炊飯であたため再度様子を見る
- ⑥バターを3つにカットして炊飯器に入れ、フタを閉め余熱で溶かす。
10～15分するとバターが生地全体にいきわたる。
- ⑦炊飯器から、お釜を取り出して粗熱をとり、カステラを取り出したら完成。

