

えひめスイーツコンテスト2017



一般部門 **金賞**

タイトル **媛来里(ひめくり)**

材料(8人分)

□クリーム

生クリーム 100cc

渋川栗蜜煮 60g

粒あん 50g

きび糖 10g

はったい粉 7g

□生地

小麦粉 15g

もち粉 15g

ベーキングパウダー 1g

ほうじ茶(粉) 3g

卵黄 2個分

こしあん 200g

卵白 2個分

上白糖 60g

作り方

蒸し器を100度にしておく

□生地

① 粉類を合わせてザルでふるっておく。

② ボウルに卵黄とこしあんを混ぜる。

③ 別のボウルに卵白を泡立て、途中2回に分けて上白糖を混ぜる。角がたつくらい泡立てる。

④ ③に②を2回に分けて入れ、混ぜ切り切っていないくらいで②の粉類を入れ、粉っぽさがなくなるくらい混ぜる。

⑤ バットに紙をしき、生地を流す。蒸し器で火が通るまで10分くらい蒸す。まきすに上げて冷ます。

□クリーム

① ボウルに生クリーム、きび糖、はったい粉を入れ、なめらかになるまで混ぜる。

② 渋川栗蜜煮を荒く砕いて粒あんと合わせ、①に加えざっと混ぜる。

□仕上げ

① 生地をまな板にのせ、紙をはがす。半分に切る。

② 片方の生地にクリームをのせ、もう一枚の生地をのせて食べやすい大きさに切る。