

えひめスイーツコンテスト2017



一般部門 三福ホールディングス賞

タイトル 媛(ひめ)のハーモニー

材料(7人分)

(1)

- 小麦粉 60g
- 砂糖 30g
- マーガリン 30g

(2)

- 裸麦 50g
- 油 小さじ1/2
- ミックスナッツ 50g
- 甘夏ピール 10g
- ミックスベリー 10g
- 伊予柑ジャム
小さじ1と1/2

作り方

- ① マーガリンがクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を数回に分けて入れる。小麦粉を足していき、まとまったら、30分冷蔵庫で寝かせる。
- ② 熱したフライパンに油を入れ、裸麦の色が変わるまで炒める。
- ③ ミックスナッツやピール類を刻み、裸麦と合わせたものに、伊予柑ジャムをからめる。
- ④ (1)と(2)を良く混ぜ、型に詰め170℃のオーブンで25分焼く。
- ⑤ あら熱が取れてから切り分けると完成。