

# えひめスイーツコンテスト2017



一般部門 **らくれん賞**

タイトル **みかんケーキ“SUN”**

## 材料(6人分)

<直径 15 cmのスポンジ型

1台分>

温州みかん 5個(SSサイズ)

きび砂糖 60g

サラダ油 35g

卵 1個

牛乳 大さじ4

ビターミルクチョコレート

30g

<※A>

愛媛県産薄力粉 120g

(E・ロワール)

ベーキングパウダー

小さじ1

<※B>みかんクランブル

(作りやすい分量) 約3回分

愛媛県産薄力粉 50g

(E・ロワール)

きび砂糖 25g

みかんの皮すりおろし

2個分

伯方の塩 ひとつまみ

バター 25g

(1cmのサイコロ状に切って冷やしたもの)

## 作り方

□下準備

- ① スポンジ型にオーブンシートを敷く。
- ② みかん2個は、よく洗い皮を薄くすりおろす。
- ③ みかんは皮をむいて4~5mmの厚さの輪切りにする。10枚取り分け、残りは粗みじん切りにする。
- ④ オーブンを180℃に温める。

□作り方

- ① クランブルを作る。「※B」を混ぜ合わせる。バターを加え、粉をまぶしながら指先でバターをつぶし、全体をそぼろ状にする。
- ② ボウルに砂糖とサラダ油を入れ、泡立て器ですり混ぜる。卵を加えて混ぜ、牛乳も加えてよく混ぜる。
- ③ 「※A」をふるい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜる。
- ④ 粗みじんに切ったみかんを加えて混ぜ、型に流し入れる。型を台に落として空気を抜き、輪切りにしたみかんを並べる。
- ⑤ 並べたみかんのすき間にチョコレートを差し込んでいく。
- ⑥ クランブルを、みかんを隠さないようすき間に散らし、180℃のオーブンで30分ほど焼く。