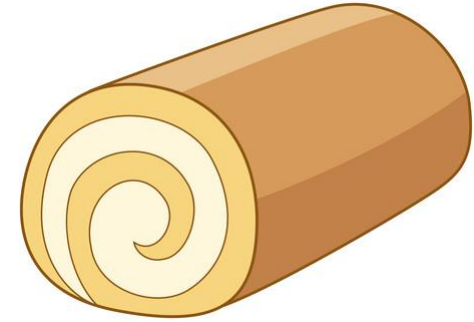




## 人気献立レシピ

### 簡単!! ロールケーキ



【材料】 27cm~28cm 角天板 1枚分

【作り方】

#### 【スポンジ】

- ・ホットケーキミックス 60g
- ・卵 M 4個
- ・グラニュー糖(上白糖) 50g

#### 【クリーム】

- ・生クリーム(動物性) 200ml
- ・グラニュー糖 20~30g
- ・バニラエッセンス 適量

※厚さにもよりますが、10個分くらいの分量とってください。

クリームをホイップする時は生クリーム 100cc に対して 2~3 滴のレモン汁を入れると固くホイップ出来てロールしやすくなります。室温が高い時は、氷をボウルの下に充ててください。

- ①オーブンを 200℃ に温めておく。天板にシートを敷いて小麦粉をふるっておく。
- ②卵と砂糖を綺麗なボウルに入れて白っぽくなるまで泡立てる(湯煎にするとよい)。
- ③生地がもったりしてきたらホットケーキミックスを入れてサクッと混ぜる。
- ④天板に③を流し入れ、平らにしてポンポンと上下し、気泡をなくしてから 10 分焼く。
- ⑤焼きあがれば乾燥しないようにラップをして粗熱を取る。
- ⑥冷ましている間にクリームを作る。クリームに砂糖を入れてバニラエッセンスを入れホイップする。
- ⑦冷めたスポンジの下にクッキングペーパーを敷き、半分より手前にクリームをたっぷり乗せて巻いて焼き終わりを斜めに切って出来上がり!!。フルーツなどを入れたい場合はこの時点で入れる。(フルーツはしっかり水切りをする)
- ⑧冷蔵庫でしばらく冷やしてから温めた包丁で人数分切る。

#### 【上手に作るポイント】

- ①材料は常温にしておきましょう。
- ③粉を混ぜる時、粉気がなくなるまで下からむらなく混ぜましょう。テリ感が出るまで混ぜると ok です。
- ④焼き上がり、竹串で刺してみて生地がついてきたら数分追加しましょう。