

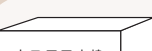
カステラ



◇ 材料

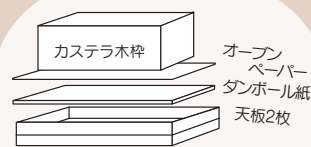
木箱 1 本分

(a)	スーパーキング	240g	(c)	はちみつ	50g
	卵 白	240g		水あめ	50g
	砂 糖	300g		牛 乳	100g
(b)	卵 黄	120g	型	オープンペーパー	
	砂 糖	60g		ダンボール紙	
	サラダ油	50g			天板(2枚重ね)



型の準備

1. 2枚重ねの天板にダンボール紙を敷く。
2. ダンボール紙に上図の様に折ったオープンペーパーを敷き、四隅をピンで留める。
3. 生地を流した木箱をダンボール紙に置いて焼く。



◇ 作り方

1. a でしっかりと硬いメレンゲを作る。
2. c をレンジに約40秒かけて、よく混ぜて溶かしておく。
3. b をへらで練って、サラダ油を入れ混ぜる。
4. 3. に 2. を入れ、へらでよく混ぜる。
5. 1. に 4. を入れ、へらでゆっくりと混ぜる。
6. 生地を混ぜながら粉をふるい入れる。最後に泡立て器でしっかりよく混ぜる。
7. 高いところから生地を型に落とし入れる。
8. ドレヅジで表面を平らにならし、焼成する。

170℃	30分	} 中段に入れる
160℃	30分	
160℃	5分	
9. 焼けたらすぐに型を外して横の紙をはがす。
10. アルミホイルに薄く油を塗って上にのせ、少しの間天板をのせる。
11. 底の紙をつけたまま網にのせて冷ます。

