

ほっとひと息 カフェタイム♪  
コーヒーにぴったりな

# スイーツレシピ



## 桜もち

【材料】6個分

道明寺粉……………120g  
こしあん……………90g  
砂糖……………大さじ1  
塩……………少々  
紅麴……………少々  
桜の葉(塩漬け)……………6枚



【作り方】

- 1 耐熱性のボウルに道明寺粉を入れ、紅麴で染めた水180mlを加えてラップをかけて電子レンジで(500W)に5分間かけ、取り出してラップをはずし、ふきんをかけてそのまま10分間蒸らす。
- 2 こしあんは6等分して丸めておく。
- 3 ②のふきんをはずして砂糖と塩を加え、よく混ぜ合わせ6等分にする。
- 4 道明寺を一つ手のひらに広げ、②のあんを包み、桜の葉でくるむ。

## 抹茶の シフォン ケーキ

【材料】20cmシフォン型1台分

薄力粉……………115g  
抹茶……………15g  
ベーキングパウダー……………大さじ1/2  
グラニュー糖……………120g  
卵……………L4個  
熱湯……………90ml  
サラダ油……………60ml

【準備】

- ◎薄力粉・抹茶・ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ◎卵を卵黄と卵白にわける。
- ◎オーブンを160℃に温める。



【作り方】

- 1 ボウルに卵黄を入れて泡だて器でほぐし、グラニュー糖の半分を加えて混ぜる。
- 2 熱湯と油をあわせたものに加えてよく混ぜ、ふるっておいた粉類を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- 3 別のボウルに卵白を入れ、残りのグラニュー糖を2回に分けて加え、泡だて器で泡立てる。ツヤのあるしっかりとしたメレンゲをつくる。
- 4 ②にメレンゲを1/3の量を加えて泡だて器で混ぜる。残りのメレンゲは2回に分けて加え、ゴムベラで大きくサックリと合わせる。
- 5 型に生地を流しいれ、160℃のオーブンで45～50分焼く。竹串を刺して、生地がついてこなければ焼き上がり。逆さまにして冷まし、完全に冷めたら型とケーキの間にナイフを差し込み型からはずす。型と底も同様に、筒とケーキの間は、竹串を差し型からはずす。