

豆乳きなこロールケーキ

🕒 調理時間 約25分



材料 2人分

プレーン生地(1本分)

- (1) ちょこっと+豆乳きなこ 2枚
 (2) 全卵 1個(Lサイズ)
 (3) 砂糖 20g
 (4) 薄力粉 15g

抹茶生地の場合

- (1)~(3)は同じ、
 (4)薄力粉10g、抹茶パウダー5g

ココア生地の場合


- (1)~(3)は同じ、
 (4)薄力粉10g、ココアパウダー5g

作り方

準備 アルミホイルでロールケーキの型(15cm×15cm×3cm)を作り、底辺にあわせてキッチンペーパーを敷いておく。



※オーブンは190℃にあたためておく

1. 卵黄と卵白に分ける。卵白をボウルに入れ角がたつまでしっかりと泡立てる。(途中で3~4回にわけ、砂糖を入れる。)
2. 1に卵黄を入れ泡だて器で生地をすくい上げるように混ぜる。
3. 薄力粉、(粉類(抹茶,ココア))をふるいながら2へ入れ泡だて器で泡をつぶさないように粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜ合わせる。
4. 鉄板の上に準備で作った型を置き、生地を流し入れ広げ、表面をきれいに整え190℃で9分~10分ぐらい焼く。(表面がベタついていなかったらOK!)
5. 焼きあがったらペーパーを取り冷ます。ラップに生地を置き **ちょこっと+豆乳きなこ**をそれぞれ2等分にし右のイラストのように生地全体に並べ手前からくるくると巻く。 
6. 5をラップに包んだままなじませ、食べやすい大きさに切る。

ワンポイントアドバイス

お好みのフルーツと一緒に巻いたり卵の数を増やして大きいロールケーキにしても楽しいよ。
 抹茶を使用する場合は製菓用抹茶の方が作りやすいよ。

※調理後はお早目にお召し上がりください。
 ※やけどにご注意ください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。