



のびのび塾料理教室 2019年12月 **クリスマスケーキ**

材料 (鉄板1枚分)・・・2人で鉄板1枚分を半分にして使います。

薄力粉・・・90グラム

冷凍ホイップクリーム・・・1袋

砂糖・・・100グラム

卵・・・エルたま 4個

Ⓐ { バター 大さじ1
牛乳 大さじ1

トッピング

イチゴ、キウイフルーツ

サンタさん飾り

チョコ菓子 など



まずは準備から!

- ★ 使う容器の水気をふく。
- ★ 材料は正確にはかる。
- ★ 鉄板にオープンペーパーをしく。
- ★ オープンは190度に温める。

準備はできたかな?



1.のリボン状は、こんなかんじ!

1. ボウルに卵・砂糖を入れ、ハンドミキサーの「強」でしっかり泡立てる。

リボン状になったらハンドミキサーを「弱」にし、約20回まわして泡切りをする。

★ 焼き上がりがきめ細くなるから、忘れずにやってね!

2. 1の生地に薄力粉をふるいながら入れ、泡を消さないように混ぜる。

3. 湯せんしたⒶを2に入れ、ざっくりと混ぜる。

★ 混ぜすぎると、膨らみにくくなっちゃうよ!

4. 3を190度のオーブンで15分ほど焼く。

5. 焼きあがったスポンジを冷まして半分に切り、

クリームや果物をはさんで、2枚を重ねる。

6. まわりにクリームをぬって飾りつける。

イチゴやサンタクロスなどをトッピングして、できあがり!



みんなは、どんなケーキができるかな?

