

東北発！ お米の粉を使った

スイーツコンテスト作品レシピ

【応募者番号】 iw-015

【応募者氏名】 上田 沙恵理 ・ 松村 郁弥

【県名】 岩手 【作品名】 米 DE ☆パウンド

【作品についてのコメント】

- ・ 学校で栽培した規格外米を製粉し、米粉100%で作りました。(小麦粉は一切使用していません)
- ・ クルミとレーズンを入れることで、ケーキに新しい食感を与えました。
- ・ 岩手県知事も絶賛したパウンドケーキです。

【画像】



【材料及び分量(6人前)】

- | | |
|---------------|------|
| (1) 米粉 | 240g |
| (2) ベーキングパウダー | 7g |
| (3) 上白糖 | 240g |
| (4) バター | 240g |
| (5) 卵 | 5個 |
| (6) 牛乳(盛農産) | 60g |

【作り方(調理時間)】 60 分程度

<下準備>

- ・ バターは細かく(1cm角)切って、湯せんする。(完全に溶かさない)
 - ・ 米粉とベーキングパウダーはあわせておく。
 - ・ 卵を 40℃程度のお湯を張ったボールに温めておく。
- (1) 湯せんしておいたバターをミキサーにセットし、速度2(遅く)で滑らかになるまで混ぜる。
 - (2) 少量の砂糖を入れ、速度6(やや早く)で全体になじんだら残りの砂糖を3回に分けて入れ、速度8(早く)で白っぽくなるまで混ぜる。
 - (3) 速度4(やや遅く)にして、卵を1つ入れて混ぜ、全体になじんだら残りの卵を3回に分けて速度6(やや早く)で分離しないように気をつけて混ぜる。
 - (4) なじんできたら速度8(早く)で渦巻くような跡がくっきり見えるようになるまで混ぜる。
 - (5) 速度4(やや遅く)にして牛乳を少しずつゆっくり入れ、なじんだら速度6(やや早く)にしてしっかり混ぜる。
- ※ (1)~(5)は、湯せんしながら行ない、ここで湯せんから外す。
- (6) 速度2(遅く)にして米粉を少しずつゆっくり入れ、滑らかになったらミキサーから取り外しゴムベラで混ぜる。
 - (7) 型に入れゴムベラで平らにならす。中にクルミとレーズンを入れる。(四角型375g、丸型100g)
 - (8) 四角型には真中に切ったバター、丸型にはアーモンドスライスを入れる。
 - (9) 焼く 上火170 TAP4 下火140 TAP6 で25分