



超簡単

家で作れる ロールケーキ

.....材料.....

米粉(稲穂ゴールド)	60g
砂糖	90g
卵	4個
生クリーム	200cc
砂糖(生クリームに入れる分)	20g



.....作り方.....

- ボウルに卵と砂糖を入れ、軽く攪拌したら、湯せんをしながらミキサーで混ぜる。(生地度は40 ぐらい)
- 充分よく混ぜて白っぽくなり、垂らした液で書いた字が数秒消えないぐらいになったら、米粉をふるいながら入れ、サクサクと混ぜる。
ここがポイント
- オープンペーパーを敷いた天板に3を流し、表面を平らにならしたら、180 に温めたオーブンで約12分焼く。
- 天板から外し、上面にオープンペーパーをひき、乾かないようにタオルをのせて粗熱をとる。
- 生クリームを泡立てて、つやが出てきたら砂糖を入れ、しっかりとあわだてる。
- 4の巻き終わりの部分を斜めに切っておき、5を乗せる。巻き始めの所を厚く、巻き終わりに向けて薄くする。(お好みでいちご・バナナ・栗などを中へ入れる。)
- のり巻きの要領で、オープンペーパーを使いながらしっかりと巻き、ペーパーの端をくるみ、ラップで包んで冷蔵庫で2時間ほど冷やす。