



☆米粉で作るクリスマスケーキ フルーツロールケーキ

〈ロール生地〉

らんぱく 卵白 112g
さとう 砂糖 52g

らんおう 卵黄 90g
さとう 砂糖 20g
ハチミツ 12g

こめこ 米粉 52g
むえん 無塩バター 15g
ぎゅうにゅう 牛乳 10g

〈ホイップクリーム〉

生クリーム 200cc
さとう 砂糖 15g
バニラエッセンス 少々

いちご 7粒
バナナ 1/2個
キウイフルーツ 1/2個

【作り方】

- ①卵黄に砂糖とハチミツを入れよく混ぜる。
- ②卵白に砂糖を3回に分け泡立て、メレンゲを作り、①にメレンゲ1/3と米粉1/3を入れ合わせる。
- ③残りのメレンゲと米粉を加え合わせ、溶かしたバターと牛乳を入れ、混ぜ合わせる。
- ④天板に流して平らにし、180℃のオーブンで約13～15分焼き上げる。
- ⑤生地を冷まし、泡立てた生クリームを平らに塗り、フルーツを並べて巻く。

・ ・ ・ メ モ ・ ・ ・

たまご 卵、じょうずに割れるかな？

らんおう らんぱく わ 卵黄と卵白に分けてみよう！

