

入賞

ミルクバウムクーヘン

三重県津市 白子高等学校 浅野 綾音



材料
(4人分)

牛乳	200ml
薄力粉	160g
砂糖	35g
ベーキングパウダー	5g
卵	2個
サラダ油	20ml
バター	20g
バニラエッセンス	適量
ココアパウダー	適量

作り方 作業時間 約60分

1. ボウルに薄力粉・砂糖・ベーキングパウダーを入れて泡立て器で混ぜる。
2. 卵・サラダ油を加え混ぜる。さらに溶かしたバターを加え混ぜる。
3. 牛乳(200ml)・バニラエッセンスも加え混ぜる。
4. 玉子焼きフライパンにお玉半量の生地を流す。
5. 生地が一度焼けたらお皿に取り出し、次の生地を流し入れる。
表面がフツフツしてきたら、焼いておいた生地を上のにせる。
6. 5. を生地がなくなるまで繰り返す。
7. 一口サイズに切ってココアパウダーをふるう。



審査委員長のアドバイス

もっちりして食べ応えのあるバウムクーヘンでした。例えば甘酒や塩麹を入れるなど、材料に少し工夫があるとよりオリジナリティが出てよかったなと思いました。