

甘酒とおいものまるごとロール

— 材料 (25×29cmの天盤1枚分) —

(生地)

卵 3個 米粉 60g
 砂糖 40g 紫芋の粉 10g
 レモン汁 大さじ1 バーキングパウダー 4g
 甘酒 20g

(さつまいもペースト)

さつまいも 300g
 甘酒 80g
 牛乳 大さじ2
 みかん 2個

— 作り方 —

- ① さつまいもペーストをつくる。さつまいもは適当な大きさに切り、ゆでる。
- ② 竹串が通るまでやわらかくなったら、ミキサーに入れ、牛乳と甘酒を加えてペースト状にする。冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ 生地をつくる。卵は黄身と白身に分け、白身は冷蔵庫に入れておく。
- ④ 黄身に半量の砂糖を入れ、ハンドミキサーで白くなるまですり混ぜる。
- ⑤ 甘酒とレモン汁を加えてよく混ぜる。
- ⑥ 米粉、紫芋の粉、バーキングパウダーを加えてかき混ぜ、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ⑦ 卵白を冷蔵庫から出し、残りの砂糖を加えて、氷水に伸ばしたボウルにつけながら⑥のメレンゲをつくる。
- ⑧ メレンゲを⑥に少しずつ加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑨ 天盤にオグンシートをしき、⑧を流し入れる。
- ⑩ 180℃に予熱しておいたオーブンで13～15分焼く。
- ⑪ 焼きあがったら、生地を十分に冷まし、さつまいもペーストとみかんを入れて巻く。

