

◆◆ ガニ豆のロールケーキ ◆◆

<材料> 長さ 20 cm程度 1 本

スポンジケーキ

- ・卵 L 玉 2 個
- ・そば粉（小麦粉でも良い） 60g
- ・グラニュー糖 60g（卵黄用 20 g 卵白用 40 g）
- ・バター 10g
- ・牛乳 10g

生クリーム 200 g（グラニュー糖 20 g を入れて泡立てる）

ガニ豆の甘煮 適量

<作り方>

1. スポンジケーキを焼く

- ① ボウルに卵白を入れ角が立つまでしっかり泡立てる。（グラニュー糖を途中 2 回に分けて入れる。）
- ② 別のボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ白くもったりするまで泡立てる。（すくい上げた時にリボン状になるくらいまで。）
- ③ ②のボウルに①とそば粉、溶かしたバター、牛乳を入れさっくり混ぜる。
- ④ クッキングシートを敷いた天板に流し入れ 200℃に予熱したオーブンに入れ 7～8 分焼く。（調度良い大きさの天板がなくても敷き紙の四方を折れば OK）

2. 冷ました 1 の上に、グラニュー糖を入れて泡立てた生クリームとガニ豆の甘煮を置いて巻く。

3. 2 をカットし、上に生クリームを少し絞りガニ豆をのせる

ガニ豆の甘煮（作りやすい分量）

- ・ガニ豆 300 g
- ・砂糖 200 g

1. 一晩水に浸けたガニ豆を水から煮て、2～3 回煮こぼす。
2. ガニ豆がかぶる程度の水と砂糖を加えて落し蓋と蓋をして 40 分程弱火で煮る。