

## F.UKOGI のロールケーキ (Ukogi tastes roll cake)

### レシピの紹介

米沢で有名なウコギを生地に練り込み、あずきの生クリームとのマッチングが1番のポイントです! ウコギの風味と生クリームの甘さが最高です。

### ○所要時間(60分)

### ○材料(4人分)

#### 【ロールケーキ】

卵	4個
アルファ化米粉	15g
ベータ米粉	60g
ウコギの粉末	10g
ベーキングパウダー	小さじ2
水	大さじ3
油	大さじ3
塩	少々
砂糖	90g

#### 【クリーム】

生クリーム	1パック
砂糖	約20g
あずき缶(小)	1缶

### ○作り方

#### 【ロールケーキ】

1. アルファ化米粉、ベータ米粉、ウコギの粉末、ベーキングパウダー、塩を一緒に3回ふるいにかける。
2. 卵を卵黄と卵白に分ける。
3. 卵黄の方に砂糖45gを入れ泡立て、水と油を入れさらに泡立てる。
4. 3に1を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜる。
5. オーブンを180℃に予熱する。

6. 卵白に残りの砂糖45gを1/5ずつ入れながら、逆さにしても落ちないくらいまで混ぜる。
7. 6の1/3量を4に入れ、メレンゲの泡を消さないようにさっくり混ぜる。
8. 7を残りの6に入れ同じように混ぜ、クッキングシートを敷いた天板に直径10mmの絞り袋でライン状に生地をしぼる。
9. 180℃に予熱したオーブンで12分焼き、冷ます。

【クリーム】

1. 生クリームに砂糖を入れ、完全に泡立ったらあずき缶を混ぜ、冷めた生地を流し入れ、巻き完成!

写真

