


「グリル・ピザ窯で作る！一品料理」レシピコンテスト応募用紙

メニュー名	レモンバターのもちもち「みほらツトケーキ」		
料理のおすすめポイントやコツ (150字以内)			
<p>いつも娘が作っている米粉のホットケーキをアレンジ!</p> <p>娘のアイデアで、バターに佐木島レモンを混ぜ大好きな桜南食品のひやしあめを煮詰めてシロップにしました。</p> <p>季節の三原フルーツを添えればデザートに、シロップの代わりにお好みで佐木島の八重の塩をかければお食事にも合います。混ぜてピザ釜へほっとけーキ!(150字)</p>			
使用材料と必要な分量 (一人前)	〈生地(1人前)〉 バター 50g 牛乳 55g グラニュー糖 15g 塩 ひとつまみ 増田製粉の米粉 25g 薄力粉 25g	全卵 75g 佐木島レモンの汁 5g	〈レモンバター〉 バター 25g 佐木島レモン汁 2g 佐木島レモンの皮 0.2個分 〈ひやしあめのシロップ〉 桜南食品のひやしあめ 25ml グラニュー糖 12.5g ※シロップの代わりにお好みで佐木島の八重の塩 ひとつまみ
調理方法と調理時間	作り方〈生地〉 <ol style="list-style-type: none"> ①米粉と薄力粉を合わせてふるっておく ②牛乳にグラニュー糖、塩を加えて沸騰させる。 ③バターを鍋に入れて焦げないようにフツフツとするまで火にかける。 ④ふるっておいた①の粉を③に一気に加えて混ぜる、混ぜたら②の牛乳を2回に分けて加える。混ぜればボールに移す。 ⑤卵を3回に分けて加えその都度しっかり混ぜる。全部まざればレモン汁とレモンの皮を加える。ラップを密着させて保管する。 〈レモンバター〉 バターをやわらかくしてレモンの汁と皮を加える。冷やして固める。		
	〈ひやしあめシロップ〉 ひやしあめとグラニュー糖を合わせて一煮立ちさせる。		