





地産地消のスイーツコンクール参加レシピ

お菓子名	ソラマメのロールケーキ	組織名	新居浜市生活研究グループ																						
分量 (10人分)	<table border="0"><tr><td>卵</td><td>3個</td></tr><tr><td>砂糖</td><td>80g</td></tr><tr><td>サラダ油</td><td>大さじ2</td></tr><tr><td>牛乳</td><td>大さじ4</td></tr><tr><td>薄力粉</td><td>90g</td></tr><tr><td>アーモンドパウダー</td><td>20g</td></tr><tr><td>ソラマメ(茹でて裏ごしした物)</td><td>100g</td></tr><tr><td>クリーム</td><td></td></tr><tr><td> 生クリーム</td><td>100cc</td></tr><tr><td> 砂糖</td><td>20g</td></tr><tr><td> ソラマメ(茹でて裏ごしした物)</td><td>100g</td></tr></table>	卵	3個	砂糖	80g	サラダ油	大さじ2	牛乳	大さじ4	薄力粉	90g	アーモンドパウダー	20g	ソラマメ(茹でて裏ごしした物)	100g	クリーム		生クリーム	100cc	砂糖	20g	ソラマメ(茹でて裏ごしした物)	100g	地産地消の材料名	新居浜市のそらまめ 
卵	3個																								
砂糖	80g																								
サラダ油	大さじ2																								
牛乳	大さじ4																								
薄力粉	90g																								
アーモンドパウダー	20g																								
ソラマメ(茹でて裏ごしした物)	100g																								
クリーム																									
生クリーム	100cc																								
砂糖	20g																								
ソラマメ(茹でて裏ごしした物)	100g																								
作り方	<p>ソラマメは茹でて、裏ごしをする。200g用意する。</p> <p>卵黄と卵白を分けて、卵黄と半量の砂糖を白っぽくなるまで混ぜる。</p> <p>にサラダ油、牛乳、ソラマメ100gを入れて混ぜ、ふるった薄力粉とアーモンドパウダーを入れて混ぜる。</p> <p>卵白をしっかり泡たて、残りの砂糖を加えて角が立つまで泡立てる。を入れてさっくりと混ぜる。</p> <p>鉄板に流し、170℃に余熱したオーブンで15分焼く。</p> <p>生クリームに砂糖を加えて泡立て、その中にソラマメ100gを入れて混ぜる。</p> <p>冷ましたスポンジにクリームを塗って巻く。</p> <p>ラップに包んで冷蔵庫で落ち着かせる。</p>		作り方のポイント・こだわり 今回は野菜にこだわりました。 スイーツと言うと果物ですが野菜の甘さを伝えたく挑戦しました。																						



地産地消のスイーツコンクール参加レシピ

お菓子名	トマトのパウンドケーキ	組織名	新居浜市生活研究グループ
分量 (10人分)	無塩バター 100g 砂糖 80g 卵 2個 アーモンドパウダー 20g トマトジャム 80g 薄力粉 90g ベーキングパウダー 3g トマト(種を除けたもの) 適量	地産地消の材料名	新居浜市のトマト使用 
作り方	<p>ボウルに軟らかくしたバターを入れ、泡立て器で、クリーム状にする。砂糖を加え、しっかりと混ぜる(白っぽくなる)。</p> <p>溶き卵を4回程度に分けて加え、完全になじむまで混ぜる。</p> <p>アーモンドパウダーを加え混ぜ、トマトジャムを加えしっかりと混ぜあわせる。</p> <p>薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるい、に一度に加え、ゴムヘラで、混ぜあわせる。</p> <p>生地を型の8分目まで入れ、平らにし種を除けたトマトの適量をのせる。(好みでバジルをかけても良い)</p> <p>170 のオーブンで30分焼く。</p>		<p>作り方のポイント・こだわり</p> <p>バターを泡立て器でしっかりと白っぽくなるまで混ぜる。</p> <p>バターは硬いときはクッキングシートで包み麺棒で柔らかくする。</p>