

【ミニパフェ】

2種類のスポンジがおいしいミニパフェが登場！混ぜて鉄板に流して焼くスタイルのスポンジケーキです。

●材料 (約30cm角鉄板)

〈プレーンスポンジ〉

- ・小麦粉（薄力粉） 100g
- ・砂糖 100g
- ・卵 4個
- ・牛乳 大さじ1 (15ml)
- ・バター 大さじ1 (15g)

〈チョコスポンジ〉

- ・小麦粉（薄力粉） 80g
- ・砂糖 100g
- ・準ココアパウダー 20g
- ・卵 4個
- ・牛乳 大さじ1 (15ml)
- ・バター 大さじ1 (15g)

●作り方

①下準備をする

- ・オーブンを180℃に予熱
- ・天板にオーブンシートをひく
- ・小麦粉はふるっておく（ココア味の時はここで一緒にふるう）
- ・卵は常温にもどす
- ・牛乳は少し温めておく

②卵と砂糖を泡立てる

※ハンドミキサーでリボン状に落ちて跡が残る固さ（約10分）

③小麦粉を入れ、泡を潰さないようにさっくりと混ぜる

※切るように混ぜること。混ぜすぎ注意

④牛乳とバターを加え、さらにさっくりと混ぜる

⑤天板に流し入れ、表面をならす

⑥180℃で13分前後、オーブンで焼く

※爪楊枝を刺して、生地がついてこなかったらOK

⑦シートごと取り出し、粗熱がとれたら、一口大にカットする

⑧盛り付けて完成

※学校では、みかん缶→ヨーグルト→コーンフレーク→スポンジ→ホイップ→いちご→巻きチョコ、チョコスプレー



このスポンジケーキは、パフェ以外にも
ロールケーキや、ティラミスなどにも
応用がきくよ！

