

新聞紙型を使ったカステラ

<材料>カステラ3本分

| | |
|-------|-----------------|
| ・卵 | 7個 |
| ・砂糖 | 250g～300g(お好みで) |
| ・牛乳 | 50cc |
| ・ハチミツ | 大さじ4 |
| ・強力粉 | 200g |



<作り方>

- 1、大きめのボールに卵をほぐして砂糖を一度に全部入れ、ハンドミキサー（高速）で10分～15分泡立えます。
- 2、ハチミツと牛乳を合わせたものを80℃以上に温め一度に入れて、ハンドミキサーで1～2分泡立えます。
- 3、ハンドミキサーを中速にして、強力粉を2～3回に分けて混ぜ合わせます。
- 4、新聞紙で作った型にアルミホイルを敷き生地を流し入れます。
- 5、ゴムべらを直角に入れ底につけて、左右、上下にゴムべらを移動させて泡きりをします。
- 6、オーブンに入れて、180度で30分焼きます。
- 7、160度に温度を下げ、約30分焼きます。
- 8、焼き上がったら、表面をそ～とポンポンとしてみてもジュワジュワという感じがあればOK。
- 9、平らな場所にサララップを広げます。カステラをぐるりと巻ける大きさに広げておきます。広げたラップの上に、カステラの上部を下にして置きます。この時熱いので、軍手をして移動させると良いです。アルミホイルを外したら、すぐにラップで全体を包みます。
- 10、包んだら、1～2日（冬なら3日でもOK）そのままの状態でおきます。（熱いうちに包み数日ねかすことでしっとりしたカステラになります。）



☆美味しかったので、参考にしてみてください。