



ふんわり

## 蕎麦どら焼きロール

片桐兼則さん作

### 材 料

蕎麦粉	160g	
薄力粉	80g	
ベーキングパウダー	7g	
たまご	2個	
バター	30g	
砂糖（ノンカロリー）	20g	（普通の砂糖の場合は60g）
牛乳	250ml	
蜂蜜	大さじ 2	
つぶいりあんこ	適量	

### 作り方

- ① たまごをボールに割り入れミキサーで攪拌（かくはん）し、クリーム状になってきたら砂糖を少しずつ加えながら泡立てる。
- ② ① に牛乳をくわえて、ふるいにかけて粉類を入れて混ぜる。
- ③ 蜂蜜、バターはゆせんして溶かし、2に入れきめが細くなるまで混ぜる。
- ④ ホットプレートの温度を160～180° にセットし温度に達したら流し入れる。ロールできるように250～300cm位に細長く流す。
- ⑤ 表面に泡が出てきて少し乾きはじめたら裏返す。（焼き色にも注意）
- ⑥ 焼きあがったらあんこを少し多めに塗りつけてロールする。
- ⑦ サランラップで巻き形をととのえる。（あんこと皮がなじむようにする）
- ⑧ 5分位したらラップを取り 1cm位にスライスして盛り付ける。

一口メモ 湯煎（ゆせん）とは、食材の加熱方法のひとつ。

鍋に湯を入れて火にかけ、その鍋よりも小さな鍋に材料を入れ、この鍋ごと、火にかけた鍋に入れて湯をあてる。間接的な穏やかな加熱によって、「す」が入ったり、焦げ付いたりするのが防げる。