**～秋風の便り！「抹茶風味のバウムロールwithフルーツクリーム」～**

|  |
| --- |
| **材料（6～8切れ分）****ホットケーキmix　　　　　　２00ｇ　　　　　　　　生クリーム　　　　　　　　　１００ｃｃ****卵　　　　　　　　　　　　　　　　2個　　　　　　　　ジャム　　　　　　　　　　　　３０ｇ****砂糖　　　　　　　　　　　　　　４０ｇ　　　　　　　　（あれば）砂糖　　　　　　　　適量（５～１０ｇ）****ハチミツ　　　　　　　　　　　　４０ｇ****牛乳　1５0cc　　　　　溶かしバター　３０ｇ　　　　　　　　　★あれば飾り付け用に苺やその他フルーツ等を用意して飾りましょう！****ベーキングパウダー　5～6ｇ　　抹茶（粉）　3～4ｇ** |

**※（前準備　として・・・）１・割り箸の芯などを用意して、お好みや作る鍋等に合わせ中心の芯となる棒を作ります。用意した割り箸にアルミホイルを巻い**

**て芯棒を作ります。出来上がったアルミ棒は油を塗っておきましょう！（仕上がった物を引き抜きやすくできます。）**

**２・実際に材料を入れて混ぜるボールにバターを入れて溶かしておきます。**

**３・※（フルーツ等を飾る場合は切って冷やしておきます）**

**★まず最初に、ボウルに生クリーム、砂糖を入れてホイップします。がっちりするまでしっかりとホイップしましょう！！**

**角が立つほどに泡立てたらジャムを入れてさらに調整しましょう。出来上がったら冷蔵庫で冷やしておきます。**

**１・溶かしバターの入ったボールに卵、砂糖、牛乳、ハチミツを入れて一体感が出るまでしっかりと混ぜ合わせます。**

**２・混ざり合ったのを確認したら抹茶（粉）とホットケーキmix、ベーキングパウダーを（１）のボールへ入れてきちんと混ぜ合わせましょう。**

**３・卵焼き器やホットプレートを用意します。油をひきつつよ～く熱しておきます。**

**４・プレートが熱くなったのを確認し、（２）の生地を流し入れて薄くのばします。生地が厚くならない程度にプレート全体に広げましょう。**

**５・焼いている生地の片側に、準備しておいたアルミの棒をのせて生地が完全に焼ける前に棒側から巻きあげていきます。**

**６・丸く巻き上がった生地の下側も含めて（４）の行程と同じくプレート全体に生地を流し入れます。**

**７・表面がフツフツとしてきたら、生地が完全に火が通る前に巻きあげます。**

**８・（７）の行程を生地がなくなるまで繰り返していきましょう！**

**９・生地を流して使い切ったら出来上がり！！　　（最後に芯となっているアルミ棒を引き抜きましょう。）　出来上がったスポンジを冷ましましょう。**

**１０・芯を抜いてから少し冷めた状態のバウムロールを切り出していきます。**

**１１・出来上がったバウムロールを切り分けてお皿に盛って冷やしておいたクリームをのせて出来上がり！　あればフルーツでものせて食べましょう！！**