



【そばレーヌ】

【材料】 (マドレーヌカップ 7号 約6個分)

そば粉...50g	砂糖...70g
薄力粉...50g	卵 ...2個
ベーキングパウダー...小 1/2	バター...100g

【つくりかた】

- ①そば粉、薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ② (準備) オーブンは 180 度に予熱しておく。バターを湯せんにかけ溶かしておく。
- ③ボールに卵を入れ、少し泡立てる。砂糖を全部加えさらに泡立てる。
- ④ ③のボールの中に①の粉をいれ、さっくり混ぜる。
- ⑤ ④のボールに溶かしバターを加え、なじむように混ぜる。
- ⑥マドレーヌカップに 8 分目まで入れ、空気をぬく。
- ⑦予熱したオーブンで 12~15 分くらい焼く。



▲ そばレーヌ材料



▲ 焼き上がり

そば粉の研究の中で生まれたメニューです。
地元椛の湖産のそば粉を使用して、そばの風味を感じられるようにつくりました。和風のそばを、洋風のお菓子として楽しむので人気があります。

深山樹祭(文化祭)では、全校生徒や見に来てくださった方にプレゼントしたこともあります。



▲ そばの花