

## ～手作りケーキで食卓を華やかに～

ケーキというと、用意する材料がたくさん必要！

というイメージがあるかもしれませんが、意外と家にある材料で作れるものもあり、

特別な時やおやつなどに手作りケーキはいかがですか！今月は、子供の日、母の日も

ありますのでその時などにも喜ばれること間違いなし🌷

今回はミルクレーフとスコップケーキをご紹介します。

### 〇ミルクレーフ



#### 材料(直径 15 cm)

薄力粉 120g  
砂糖 大さじ 1  
牛乳 200g  
卵 1個  
サラダ油 少々  
生クリーム 100g  
好きな果物 適量



クレフをケーキにすることで見た目が華やかになります。生地を着色しても可愛いですよ！写真はピンクにしています♡

#### 作り方

- ① 薄力粉と砂糖を混ぜて、だまにならないよう牛乳を少しずつ入れて混ぜ、卵も入れて混ぜ生地を作ります。
- ② フライパンに薄く油をひいて火にかけます。温まったら生地を流し中火にして、生地の表面が乾燥してきたらへらなどで剥がし、ラップを敷いた皿に冷まします。
- ③ ①を繰り返します。生地を冷やす時には必ず、ラップで挟みます。



- ④ ラップを敷いた皿に1枚生地を置き、生クリームを薄く塗ります。もう1枚を重ね同様に行います。途中に生クリームと果物を挟んでいきます。最後に生地で閉じます。



#### ※ポイント※

- 〇フライパンは生地がくっつきにくいテフロン加工のものなどがオススメ。
- 〇フライパンに生地を流す時に、生地を入れすぎず薄めに作った方が美味しく仕上がります。
- 〇ケーキを包丁で切る時に、一度冷蔵庫で冷やして頂くと切りやすくなります。それでも切りにくい時には、包丁を一度温めてみてください。

## ○スコップケーキ

### 材料(18 cm角型)

薄力粉 95g  
牛乳 85g  
卵 6個  
グラニュー糖  
100g  
サラダ油 70g  
デコレーション  
生クリーム



スプーンをスコップのように豪快に取り分け可能！  
丸型 15 cmで作る場合は  
半分の分量で♡

### ☆下準備

サラダ油を湯せんで80℃程度に温めておき、鍋に牛乳を入れ40℃程度に温めておく。

小麦粉はふるっておき、卵は卵白と卵黄に分ける。

角型にクッキングシートを敷いて、オーブンは150℃に予熱する。

### 作り方

- ① サラダ油をボウルに入れて、小麦粉を一気に入れ泡だて器で粉けがなくなるまで混ぜる。
- ② ①に牛乳を入れて混ぜる。
- ③ 卵黄を3回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。
- ④ 別のボウルに卵白を泡立て3回に分けてグラニュー糖を入れる。しっかりしたメレンゲを作る。(泡だて器で持ち上げて角が立つ程度)
- ⑤ ③に1/3のメレンゲを入れて泡だて器で持ち上げるように混ぜる。
- ⑥ メレンゲのボウルに⑤の生地を入れて、へらですくうようようにして混ぜる。
- ⑦ クッキングシートを敷いた型に生地を流し、150℃に温めたオーブンで60分湯せん焼きする。(鉄板に50℃程度のお湯を入れて焼く)
- ⑧ 焼けたら、すぐにクッキングシートをはがし、冷ます。
- ⑨ 好みのデコレーションをする。

～甘いものが得意ではない方のために～

## ○お寿司ケーキ

### 材料(直径 18 cm)

ごはん 3合  
酢 140ml  
砂糖 大さじ2  
塩 小さじ1  
飾り用  
卵(錦糸卵用) 1個  
きゅうり 1/2本  
お好きなお刺身類

### 作り方

- ① 耐熱容器に酢、砂糖、塩を入れて混ぜレンジで1分加熱する。
- ② 温かいご飯に①を入れて混ぜ冷ます。
- ③ 卵は溶きほぐし、フライパンで薄焼き卵を作り、冷まし細く切る。
- ④ きゅうりは薄く輪切りにする。
- ⑤ 型にサランラップを敷いて錦糸卵、酢飯の順に入れぎゅっぎゅっと押して、形作る。上に皿など重しを乗せてしばらく置いておく。
- ⑥ 型から外し、上に飾りに乗せる。



主食、主菜として食べられて  
いいですね！  
丸型がなければ似たような形  
のお皿やボウルでもOK！