

お米のロールケーキ

【材 料】（1本分）

・米 粉・・・・・・・・40g

☆スポンジ生地・・・A

・卵・・・・・・・・3個

・グラニュー糖・・・60g

・はちみつ・・・・7g

☆クリーム

・生クリーム・・・165g（できれば乳脂肪
分35%以上のもの）

・グラニュー糖・・・15g

☆スポンジ生地・・・B

・牛乳・・・・・・・・15g

・バター・・・・5g

**※材料はおおよその目安になっています。
お好みにより、量を加減してください。**

【下準備】

・オーブンは180℃にあたためておく。

【作り方】

1. クリームの材料の半量だけ、ハンドミキサーで泡立て、冷蔵庫に入れておく。
2. スポンジ生地Aのうち、卵をボウルに割り入れ、ハンドミキサーでなめらかになるまで泡立てる。
3. 2にスポンジ生地Aのグラニュー糖、はちみつを入れ、ハンドミキサーで白くもったりとするまで泡立てる。
4. スポンジ生地Bを湯せん（熱湯）にかけて溶かす。
5. 3に米粉、4を入れ、ゴムべら等でさっくりと混ぜる。
6. クッキングシートを敷いた天板に流し込み、焼く。
7. 表面がきつね色になり、手でさわってみて生地が戻ってくるようになったら焼き上がり。
8. 金網にのせて、冷ます。
9. スポンジの上にクリームを塗り、黒豆やいちごを乗せて、巻く。