

「ぐりとぐら」のカステラをつくらう!

料理 植田令子 写真 澤井秀夫



【材料】(直径18cmのフライパン型の場合)

- 卵 … 2個
- 卵黄 … 1個分
- グラニュー糖 … 65g
- 薄力粉(ふるう) … 65g
- 牛乳 … 大さじ1
- 無塩バター … 15g



【作り方】

【1】 卵と卵黄をほぐし、グラニュー糖を加え、白っぽくなるまでよく泡立てる。



【2】 牛乳とバターを60℃位に温めて【1】に加え、かき混ぜる。



【3】 薄力粉を入れ、さっくり混ぜて型に流す。



【4】 170℃のオーブンで約40分、表面が色づくまで焼く。

※出典:『ぼくらのなまえはぐりとぐら』より
画像の無断使用は固くお断りします。

