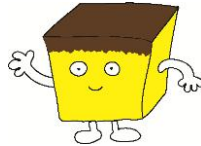


新・須津カステラ



材 料 卵8個 砂糖 250g 牛乳 50ml はちみつ 50g 強力粉 200g ほうじ茶粉 20g

準 備 新聞紙で流し型を作り、オーブンペーパーを敷いておく。

商品には、後藤養鶏の卵・減農薬
国産小麦粉・山平園無農薬粉末
ほうじ茶を使用しています。

作り方 ①牛乳をあたためて、はちみつを溶かし、冷ましておく。

②卵は、10分間ハンドミキサーでよく混ぜる。(目盛り最強)

③②に砂糖を3回に分けて加えて混ぜ、①を入れてさらに混ぜる。

④強力粉とほうじ茶粉を合わせて1回ふるいにかけておき、ハンドミキサーの目盛りを1にして
③の中に粉を少しずつ入れながらかきまぜる。

④③を型に流し入れ。170℃のオーブンで60分焼く。焦げ目を見てアルミホイルをかぶせる。

☆平成26年度 須津地区は、富士市食育モデル地区です。

食育モデル地区事業の一環として、「新・須津カステラ」作りを行っています。

須津地区食育企画委員会