

# たけのこスイーツに再び挑戦

2018年7月13日

家庭科学部

**前作のたけのこクッキー**は、時間が経つとともにたけのこの水分がクッキー生地の方へ移行してしまいます。サクツとしていたクッキーがしっとり、たけのこは逆にしなびた食感に変化してしまうという課題がありました。

そこで、方向を変えて**たけのこケーキ**を作りました。たけのこ生地が安定するように、アクセントとなるたけのこは素焼きした後、砂糖・しょうゆ・バターで煮ました。さらに隠しアイテムとしてたけのこをフードプロセッサーにかけたものをバターケーキの生地に入れてみました。



3連休の前日に焼いたので、その日のうちにカットしなければなりませんでした。十分に落ち着かせていなかったため、パウンドケーキ型で焼いたものは崩れやすかったのが難点でした。

先生方にも試食していただき、意見もいただきました。完成に向けて研究していきます。