

たけのこケーキのつくり方

姫路飾西高校家庭科学部



たけのこのパウンドケーキ



たけのこのマフィンケーキ



太市のたけのこ水煮スライス (160g) × 2



(左) 1.2 cm角のさいの目切を約 150g 用意する。
(右) 残り約 170g はフードプロセッサーにかける。



たけのこの準備をします

たけのこグラッセ たけのこ約 150g
砂糖 25g しょうゆ大さじ1
水 大さじ1 バター10g



① 1.2 cm角に切ったたけのこを天板に広げ、オーブン 160℃で 10 分乾燥焼きし、そのまま更にオーブン内に 10 分放置して余熱で乾燥させる。



② フライパンに①のたけのこ、砂糖、水、しょうゆを入れて煮る。たけのこから水分が出るが、汁気が少なくなるまで煮詰める。



③ 最後にバターを加えて煮、汁気を切って冷めます。

「たけのこでスイーツを」と、試作を重ね、たくさんの方のご感想やご意見を頂き、それを励みにケーキを完成しました。興味のある方はお試しください。

ケーキの生地をつくります

強力粉 150g ベーキングパウダー 小さじ2
マーガリン (バター) 120g 砂糖 150g 卵 2個
たけのこのフードプロセッサー約 170g
たけのこのグラッセ
ケーキ型【210×80×60mm】



約 170g のたけのこはフードプロセッサーにかける。2 等分しておく。



① 強力粉とB.P.は大きめのナイロン袋に入れて、空気を含ませて混ぜてから、ふるいにかける。



② 室温に戻したマーガリンを全体がふんわりとしたクリーム状にまるまで泡立て器で十分に混ぜる。



③ 砂糖を少しずつ加えながら、マーガリンとよくすり混ぜる。白っぽくふんわりとなるまで混ぜる。



④ 卵を1個加え、泡立て器で押さえるようにしてつぶし、全体をざっと混ぜ合わせる。

⑤ 残りの卵を加え、今度は勢いよくしっかり混ぜてなめらかな状態にする。



⑥ 粉類の3分の1をふるいながら加え、ゴムベラでさっくりと切るように混ぜる（ここからは混ぜすぎない）。

⑦ たけのこフードプロセッサーの2分の1をゴムベラで切るようにサッサと全体にまぜる。

⑧ 粉類3分の1→残りのたけのこフードプロセッサー→残りの粉類→たけのこのグラッセの順で交互に混ぜ込む。

⑨ クッキングシートを敷いたパウンドケーキ型に生地を入れ、全部入ったら型を2～3度机に打ちつけてならし、表面をゴムベラで平らにする。

⑩ 180℃に温めておいたオーブンの中段に入れ 50分焼く（マフィン型の場合は 20分焼く）。串をさして何もついてこなければOK。

⑪ 熱いうちに型から出して網にのせ、ゆずパウダーをふる。

⑫ くずれやすいので、カットは翌日以降に。



○ お子様はそのままで、大人の方はお好みで粉山椒をかけてお召し上がりください。