

スイーツ部門
優秀賞

てん すい 天水みかんと 新生姜の 和なけーき ♪

けん&まりチーム

(熊本県 JAたまな管内)

●材料(直径6cm型×6個分)

〈新ショウガハチミツジャム〉

新ショウガ……………100g
砂糖……………80g
天水ミカン密ハチミツ…50g
レモン……………小さじ2

〈ケーキ材料〉

薄力粉……………100g
無塩バター……………100g
卵……………2個
白あん……………200g
砂糖……………30g
ベーキングパウダー…小さじ1
新ショウガハチミツジャム…50g
天水ミカンチップス…15g(6枚)
ラム酒……………大さじ2



アレルギー表示：卵・乳・小麦・ハチミツ

●作り方

〈新ショウガハチミツジャムを作る〉

- ①新ショウガをうす切りにし、フードプロセッサーで粗くなるまで細かく攪拌する。
- ②鍋に①を入れ、砂糖を加えて煮る、10分ほど煮て煮汁が少しになったら火を止める。
- ③②にレモンのしぼり汁とハチミツを加える。

〈ケーキ〉

- ①天水ミカンチップス(乾燥果実)をラム酒に漬けておく。
- ②ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでやわらかくし、砂糖を加え、白っぽくなるまでよく攪拌する。

- ③②に①の卵を少しずつ加え、そのたびによく混ぜる。
- ④③に白あんの半量を加え混ぜ、さらに残りの白あんを加え、よく混ぜる。
- ⑤事前にあわせてふるっておいた薄力粉、ベーキングパウダーを加え、ざっくり混ぜる。
- ⑥⑤に新ショウガハチミツジャムを加え、薄くバターを塗っておいた型に流しこむ。
- ⑦⑥の表面に①の天水ミカンチップスをのせる。
- ⑧170℃に予熱したオーブンで30分程度焼く。
- ⑨焼きあがったケーキに、新ショウガハチミツジャム(分量外)を塗る。