農家×学生

恋する野菜

農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚絅大学生活科学部の学生考案レシピを紹介します。

115

学生さん

旬のいちごを使った手作りケーキです。見るだけで幸せな気分になりますね。

尚絅大学生活科学部４年
坂本（さかもと） 紫音（しおん）さん（左） 齊藤（さいとう） 凛（りん）さん（右）

いちごのロールケーキ

【材 料】（６人分）
〈１人分　285kcal　塩分0.2ｇ〉

- 卵黄 …… ２個
- 砂糖 …… 75ｇ
- サラダ油 …… 25ｇ
- 牛乳 …… 40ml
- 薄力粉 …… 60ｇ
- ストロベリーパウダー …… ５ｇ（なくても可）
- 卵白 …… ３個
- 食紅（赤） …… 少々
- 生クリーム …… 200ml
- いちご …… 12個

過去のレシピはこちらから

【作り方】

❶ ボウルの中に卵黄２個を入れて溶き、そこに砂糖20ｇを加えて白っぽくなるまで混ぜる。
❷ ❶にサラダ油25ｇを少しずつ加えながら混ぜ、牛乳40mlを２回に分けて加える。
❸ ❷に、振るった薄力粉とストロベリーパウダーを加えてよく混ぜる。
❹ 別のボウルに、卵白３個を入れ泡立て、少し泡立ったら砂糖40ｇを２回に分けて加え、ハンドミキサーでツノが立つまで泡立てる。
❺ ❹を３分の１❸に混ぜて、残りの３分の２をすべて加え、底からすくうように混ぜ、食紅でお好みの色に色付けをする。
❻ クッキングシートを敷いた天板に❺の生地を流し入れて、170℃に予熱したオーブンで13～14分程焼き、冷ましておく。
❼ 生クリーム200mlに砂糖15ｇ、お好みで食紅を加え、ハンドミキサーで泡立てる。
❽ ❻に❼を奥側１cm程度を残して塗り、４等分したいちごを手前側に横２列に並べ、クッキングシートのまま手前から奥に向かって巻く。
❾ ラップをして冷蔵庫で１時間冷やし、ラップとクッキングシートを外してカットし、表面に生クリームやいちごをトッピングして完成。

私のいちごは、ゆうべにという品種で甘味と酸味のバランスの良さが特徴です。ハウス内の温度、水の管理などさまざまなことにこだわって作っています。そのおかげで、大きくて甘いいちごになります。

農家さん

いちご農家　島村（しまむら） 徹（とおる）さん（出分）

「恋する野菜」コーナーに関するアンケートにご協力をお願いします。
←ＱＲコードを読み込み、回答をお願いします。（尚絅大学生活科学部）