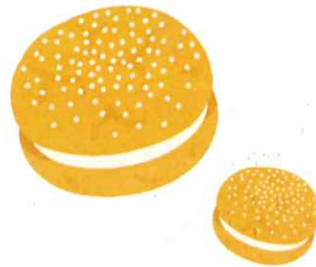


給食レシピ（おやつ）

ブッセ



材料（5人分）

- ・たまご 2個
- ・砂糖 50g
- ・小麦粉 40g
- ・コーンスターチ 10g
- ・粉糖 適量
- ・生クリーム お好み

作り方

- ① たまごを卵白と卵黄に分けて、卵白に半量の砂糖を2回に分けて入れながらメレンゲを7～8分立てにする。
- ② 卵黄に残りの砂糖を入れてマヨネーズ状になるまで混ぜます。
- ③ メレンゲの1/3を取って、卵黄と混ぜ合わせる。ここではメレンゲは潰れてもいいのでよく混ぜる。
- ④ 残りのメレンゲを③の中に入れて泡を潰さないように混ぜ込む。
- ⑤ ④に振るった粉類を入れてサクッと混ぜる。
- ⑥ 絞り袋などに入れて5～6cmの円形に絞る。
- ⑦ 焼く前に生地に粉糖を振りかける。180℃で12分焼く。
- ⑧ 生地が冷めたら、お好みで生クリームなフルーツなど挟んでください。

サクサク、しっとりな生地なので暑い日にもペロりと食べられてしまいます☆
おすすめは生クリームとクリームチーズを半々ずつ混ぜたクリームにレモン果汁を加えさっぱりとした味のクリームです！

マーラカオ

材料（4人分）

- ・小麦粉 36g
- ・黒砂糖 30g
- ・B. P 0.8g
- ・卵 30g
- ・牛乳 9.2g
- ・加糖練乳 12.8g
- ・油 7.4g
- ・重曹 0.8g



作り方

- ① 卵、牛乳、練乳、油、黒糖を混ぜ合わせる。
- ② 小麦粉、B. P、重曹をふるい入れてよく混ぜる。
- ③ アルミカップ等に入れて、蒸気が上がった蒸し器で中火で40分蒸し上げます。

マーラカオは、マレーシアで食べられている伝統的な点心で「マーラー」はマレーシア、「カオ」は蒸しパンを指します。蓋に手ぬぐいなどを巻きつけると、生地に水滴が落ちません。大きい型でやる場合は最初に型にベーキングシートを敷いておくとスムーズにはがせますよ☆