

「きよたスイーツレシピコンテスト」(大人の部)

入賞

作品のタイトル	エトワール・ポレール
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田区特産のほうれん草を生地に混ぜて、さらにかぼちゃ、黒ゴマ味との3重奏にしました。表面にナッツを散らして香ばしく。白旗山に粉雪をイメージして(粉砂糖)飾りに星を乗せました。名前は清田区ほうれん草「ポーラスター」をフランス語に置き換えてエトワール・ポレール(北極星)としました。カップもいいですし、切り分け断面を楽しむのもおすすめです♪
材 料 (6個かパウンド型1個分)	作 り 方
<p>無塩バター 100g 砂糖 90g 薄力粉 125g ベーキングパウダー 小さじ1 塩 ひとつまみ たまご 2個 牛乳 大さじ2 ほうれん草ピューレ 大さじ2 かぼちゃ裏ごし 50g 黒ゴマペースト 大さじ1</p> <p>ナッツ(アーモンド、くるみ、かぼちゃ種 ゴマなど) 適量 粉砂糖 適量 チョコレート 適量</p>	<p>① バターを柔らかくして泡だて器でクリーム状にする。 ② 砂糖を3回に分けて加え、空気を含ませるようにその都度よく混ぜる。 ③ 卵をときほぐして、4回に分けて加え、分離しないようによく混ぜる。 ④ あわせてふるった粉、BP、塩を加えて、ヘラで混ぜる。練らないように、大きく混ぜる。牛乳も加え、滑らかにツヤが出るように混ぜる。 ⑤ 生地を3つに分けて、それぞれ、ほうれん草、かぼちゃ、黒ゴマを混ぜる。 ⑥ ベーキングカップか、固めのアルミカップに、それぞれの生地を混ぜらないように、入れてゆく。パウンド型に入れる場合は、オーブンペーパーを敷いて、3層になるように、平らにして入れる。 ⑦ 型をトントンと台に軽く落として、表面を平らにする。手でならずと生地が混ざってしまうので注意。 ⑧ ナッツを表面に散らす。 ⑨ 170度に予熱しておいたオーブンで焼く。カップの場合は20分~パウンド型は40分~焼き上がりは竹串を指して確かめること。 ⑩ 常温に冷めたら、粉糖をふって、チョコレートを飾る。チョコレートは溶かして、星型に抜いておく。</p>

