

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ49

～雑穀を使ったお菓子作り～

## 雑穀入り栗蒸しケーキ & ホット麦茶



### 材料

<b>雑穀入り栗蒸しケーキ</b> (寒天型1個分)	
雑穀	30g
(水30ccにつけておく)	
皮むき栗	8～10個
小麦粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
重曹	小さじ1/2
卵	1個
飲むヨーグルト	150cc
塩	ひとつまみ
バター	30g
バニラエッセンス	数滴

<b>&lt;トッピング用&gt;</b>	
マロンクリーム	100g
皮むき栗	9個

<b>ホット麦茶</b>	
水	2リットル
麦茶	大さじ山盛り6



### 作り方 ～雑穀入り栗蒸しケーキ～

#### 1 下準備

雑穀を水に20～30分間浸しておく。

バターは加熱して溶かしておく。

栗は、2～3つ割りにしておく。

型に、バターなどのオイルを塗っておく。



#### 2 材料を混ぜる

大き目のボールで卵をときほぐし、塩、飲むヨーグルト、バニラエッセンス、溶かしバターを加え混ぜ合わせる。

小麦粉とベーキングパウダーを混ぜてふるいながら、上の材料に混ぜ合わせる。

最後に、雑穀を水を切って混ぜ、栗を加える。

**Point!**

ゴムベラなどで押させつけるようにして混ぜると空気も混じらず、粉も飛び散りません。



#### 3 蒸す

混ぜ合わせた材料を型に流し入れる。

**Point!**

生地にボツボツと空気が出てきたら、型を軽く上から落とすことで空気抜きできます!

型を蒸し器に入れ、20分間蒸す。

20分後、竹串で刺してみても火の通りを確認する。



#### 4 飾る

やや冷ましてからお皿にあげ、マロンクリームを塗り、上に栗をトッピングする。

柿の葉、もみじなど・・・秋らしいデコレーションをして頂きましょう。



### 作り方 ～ホット麦茶～

やかんに水と麦茶を入れて沸騰させる。

沸騰したら弱火にして15～20分間、ふたをして蒸らすように煮る。

温めておいた大き目のカップに注いで出す。



麦茶は夏のものと思いませんか？

寒い季節に入れるホット麦茶・・・和菓子にも洋菓子にもよく合うんです！部屋の中に広がる香ばしい香りをお楽しみください。