



混ぜるだけの簡単な生地で食べられるカップが作れます。中はアイスクリーム、フルーツ、チョコレートなど好きなものを盛り合



わせてみましょう。大きさも形も自由自在です。目的に合わせて楽しんでみてはいかがでしょうか。

シガレットカップのデザート

材 料

- 〈8個分〉
 (シガレット生地)
 バター 50g
 粉砂糖 80g
 卵白 65g
 薄力粉 60g

- (フィリング)
 アイスクリーム
 フルーツ (イチゴ、キウイ、オレンジなど)

作り方

①ボウルにバターを入れなめらかにし、粉砂糖を加え混ぜ、溶きほぐした卵白を少しずつ混ぜる。

②①に薄力粉をふるい入れ、ゴムヘラで混ぜる。

③天板にスプーンで丸く生地を落とし、水につけたスプーンの背でうすくならせ、厚さ1〜2mm、直径12センチ程度の円形に広げる。写真①。

④170度のオーブんでふちがきつね色になるまで約8分前後焼く。

⑤焼きたてをカップなどに乗せ、上からスプーンの背で押しつけてケースを作る。写真②。(もし硬くなってしまうたら、さ



つとオーブンに入れると戻る。⑥好みてアイスクリーム、季節のフルーツを盛り込む。調理時間40分、1人分165・2キロ、全体1322キロ。

柴川 日出子

(新潟調理師専門学校講師)