

教師の皆様へ

オーストラリア料理を生徒さんたちと作る際には、火や包丁の使用は危険が伴うため、教師・保護者の監督のもとに料理をするよう必ずご指導ください。よろしくお願いいたします。

このレシピは日本のカップを使っています。日本では1カップが200mlです。

オーストラリアのレシピ

3. ラミントン

材料 (16 個分)

スポンジケーキの材料

(市販のデコレーションケーキ用のスポンジケーキを買ってきてもよい)

グラニュー糖 2/3 カップ

卵 5 個

コーンスターチ 1/3 カップ

小麦粉 1/2 カップ

ベーキングパウダー 1/2 ~ 小さじ 1

ココナッツフレーク 2 カップ

アイシング

粉砂糖 4 カップ

ココア 1/2 カップ

バター 大さじ 1

牛乳 2/3 カップ

1. 23cm 四方の四角いケーキ型の内側にうすく油をぬる。
2. オーブンを 180 度に熱しておく。
3. コーンスターチ、小麦粉、ベーキングパウダーをふるいにかける。
4. ボールに卵を入れて、ハンドミキサーで 10 分くらいクリーム状になるまでかきまぜる。
5. 砂糖を 2, 3 回にわけて 4 のボールに入れる。そのつど、砂糖がとけるまでよくかきまぜる。
6. 3 の粉を 5 に入れて、さっくりと混ぜる。
7. ケーキ型に流し入れ、180 度で 30 分焼く。(串をさしてみて、何もついてこなければ十分焼けています。)
8. ケーキを焼いている間、アイシングの準備をする。ボールにふるいをかけた砂糖とココアをいれて混ぜる。
9. バターと牛乳もボールの中に入れる。
10. ボールを湯せんをかけながら完全にとけるまでまぜる。
11. ケーキが焼きあがったら、あら熱をとって型からだして、冷ます。
12. できたケーキを 16 等分して、1 つずつアイシングにいれてそのあとココナッツをまぶす。