小田原短期大学
学生考案レシピ

いたずらこまち

材料（6個分）

- 上新粉　30g
- 白玉粉　30g
- 砂糖　5g
- 水　70cc
- クリームチーズ　90g
- 練乳　30g
- いちご　6個
- サラダ油（焼く用）　適量

作り方

①ボウルに白玉粉を入れ、水を加えてホイッパーで混ぜる
②①に上新粉と砂糖を加え、さらに混ぜる
③フライパンを弱火で温め、薄くサラダ油を引く
④フライパンに②を大さじ２入れて丸い形に焼く
⑤焼けたら裏返し、1～2分程度焼く
⑥クリームチーズと練乳を混ぜ、いちごは横半分に切る
⑦焼けた生地に⑥といちごを並べて乗せ、二つに折って挟む

小田原短期大学 学生考案レシピ

いちごどら焼き
〜こまちの便り〜

材料（6個分）

- 米粉　90g
- 粉末茶　10g
- ベーキングパウダー　2g
- 卵　1個
- 砂糖　30g
- はちみつ　10g
- みりん　15g
- 米油　5g
- 水　50cc
- さくらあん　25g
- いちご　6個
- サラダ油(焼く用)　適量

作り方

①ボールに卵を溶き、砂糖を加え、泡だて器で混ぜる
②はちみつ、みりん、米油、水を加え混ぜる
③ベーキングパウダー、米粉、粉末茶を合わせ②にふるい入れ、なめらかになるまで混ぜる
④フライパンを熱し、薄くサラダ油を引き、③の生地を直径5㎝で焼く
⑤きつね色に焼けたら裏返し、火が通るまで焼く
⑥⑤の皮にさくらあんといちごを乗せ、上にもう1枚皮を乗せ挟む

小田原短期大学
学生考案レシピ

苺マフィン

材料（6個分）

- ●無塩バター　75g
- ●グラニュー糖　80g
- ●卵　1個
- ●牛乳　25cc
- ●小麦粉　60g
- ●タピオカ粉　40g
- ●ベーキングパウダー　小さじ1.5
- ●いちごのプリザーブ　6粒

作り方

①無塩バターは室温においてやわらかくする
②①にグラニュー糖を加え、白くふんわりするまで混ぜる
③卵を溶き、②に2回に分けて加えて混ぜ、さらに牛乳を加える
④③に小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、練らないようにさっくり混ぜる
⑤マフィン型に生地を半量程度流し入れ、苺を中央に入れてからさらに生地を流し入れる
⑥170℃に予熱したオーブンで約15分焼く

小田原短期大学
学生考案レシピ

イチゴのクリームロールケーキ

材料(1本分)

- ●グラニュー糖　55g
- ●薄力粉　45g
- ●卵　2個
- ●牛乳　小さじ2
- ●苺パウダー　大さじ1
- ●苺ソース　20g
- ●動物性生クリーム　60g
- ●クリームチーズ　60g
- ●苺　5個

作り方

①卵2個を卵黄と卵白に分ける
②ボールに卵黄を入れ泡だて器で混ぜ、グラニュー糖の半量を入れクリーム状になるまで混ぜる
③卵白を角が立つまで泡立て、グラニュー糖の残りを数回に分けて加え混ぜる
④②と③を合わせる
⑤④に小麦粉をふるい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜる
⑥⑤の生地15gに苺パウダーを入れ、クッキングシートを敷いた型に水玉状に流す
⑦⑥に残りの生地を水玉がいびつにならないよう流して平らに広げ170℃に予熱したオーブンで6～8分焼く
⑧焼けた生地が冷めたらクッキングシートをはがし、巻きやすいよう切れ目を横に数本入れてから苺シロップを塗る
⑨中央に苺を並べて巻く