

米粉のケーキ オルーロー



考案：高木 康政（「ルパティシエ タカギ」オーナーシェフ）

■材料（1本分）

<生地>

全卵	240 g
グラニュー糖	70 g
米油	20 g
牛乳	30 g
米粉	100 g

（菓子・料理用）

※粒子の細かい物

【分量外】

粉糖	適宜 （仕上げ飾り用）
----	----------------

■材料（1本分）

<クリーム>

フレッシュ生クリーム （42%または45%）	300 g
グラニュー糖	25 g
ヴァニラエッセンス	適量

※フルーツ
お好みの
季節のフルーツ

■作り方

- ① 天板にクッキングシートをしく。
- ② 全卵とグラニュー糖をしっかり立てる。
米油と牛乳を加え混ぜ、米粉を加え
ゴムベラでさっくりとあわせる。
- ③ 天板に流し、予熱した180℃のオーブンで
約12分焼成する。

■作り方

- ① 冷えた生クリームをボウルに入れ
グラニュー糖とヴァニラエッセンスを加え、
泡立て器で全体に空気を含ませるように
泡立てる。
- ② 生地を立てた生クリームを塗り、
お好みでフルーツをのせて巻く。