



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

235

かずぷう

タイトル:

金柑バイクドチーズケーキ



いわき市平の神谷の方のお友達の家でたくさんなっているという金柑を母がいただいて来たので、バイクドチーズケーキを作り、とても美味しくできました。

庭に金柑ができていても、生ではあまり食べない、という皆さん、こんなに美味しく食べられるので、ぜひ作ってみてくださいね。

ホームベーカリー のGOPANのケーキのコースで焼きました。作り方は以下のクックパッドを参考に。

<http://cookpad.com/recipe/2284296>

バターが無くてココナッツオイルを使って、ねりの工程の途中（GOPANだと粉落としのアラームが鳴ったとき）に、4ミリくらいの厚さの輪切りにして種を取り、さらに半分に切っておいた金柑を投入して練り込みました。実の部分が少ない金柑だったので水っぽくもならず。焼き始めた途中に輪切りの金柑を上に乗せた方が見栄えは良くなりますね。

とても美味しくできたので、また挑戦したいと思います。

家では野菜もいろいろ作っているので、またレポートしたいと思います。