

第1回栃木県内高等学校牛乳・乳製品料理コンクールエントリー用紙

料理名	ミルク香るとちあいかのクラフティ	レシピの種類	<input type="checkbox"/> 料理のレシピ <input checked="" type="checkbox"/> 菓子・デザートレシピ
材料（4人分）	<p>▶ 牛乳使用量 <u>200</u> ml ※牛乳は200ml以上を使用してください。その他乳製品の使用は自由です。</p> <p>▶ 材料費 <u>980</u> 円 ※料理の部と菓子・デザート部の合計で5,000円以内です。</p> <p>・卵・・・2個 ・砂糖・・・80g ・薄力粉・・・40g ・牛乳・・・200ml ・とちあいか・・・16粒 ・バター・・・10g ・バニラビーンズ・・・1本</p>		
作り方	<p>▶ 所要時間 <u>30</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。 *200℃オーブン予熱*バターを溶かしておく</p> <p>①ボウルに卵と砂糖を入れ、泡だて器でよくすり混ぜる。 ②薄力粉をふるい入れ、混ぜる。 ③牛乳、溶かしバターを入れ混ぜる。 ④バニラビーンズのさやからビーンズを取り出し、入れる。 ⑤ココット皿にイチゴを4粒ずつ並べ、生地を流す。 ⑥200℃オーブンで15分、焼き色がつくまで焼く。</p>		
料理のポイント	<p>▶ どんな人に食べてもらいたい？どんなシーンで？苦労した点・・・等々</p> <p>疲れた時に、ぜひ甘酸っぱいとちあいかの熱々のクラフティを食べていただきたいです。また、とっても簡単なので誰でも気軽に作れます。栃木愛をこめてイチゴをふんだんに使いました。季節のフルーツを入れてもおいしいです！</p>		
学校名	栃木県立黒磯南高等学校		