


◆ 審査員特別賞 ◆

ふりがな	わたりぐち ゆう
氏名	渡口 夢生
作品タイトル	辺塚だいたいとチーズとはちみつのケーキ
使用食材・分量	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・バター 50g ・クリームチーズ 60g ・砂糖 50g ・はちみつ 50g ・卵 2個 ・辺塚だいたい 3個 ・はちみつ 大さじ4 <p><A></p> <ul style="list-style-type: none"> ・薄力粉 120g ・ベーキングパウダー 小1 	<ol style="list-style-type: none"> ①ボウルに常温のバターとクリームチーズを入れ、木じゃくしで練ってクリーム状にする。砂糖、はちみつの順に加えてさらによく練る。 ②卵をよく溶き、①に3～4回に分けて加えながら混ぜる。均一になったら<A>をあわせてふるったものを加え混ぜる。 ③②の粉が混ざりきらないうちに、辺塚だいたい果汁 1 個分 (50cc) を種が入らないように加え、ダマがないように混ぜる。 ④パウンドケーキ型に③を流す。180℃のオーブンで 30 分焼く。 ⑤焼きあがってすぐに、辺塚だいたい 1 個分 (大さじ 4) の果汁とはちみつ (大さじ 4) をあわせてふりかける。 ⑥辺塚だいたいの輪切りをさらに添える。 <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">調理時間 (45分)</p>
作り方・おすすめのポイント	
辺塚だいたいの酸っぱさとはちみつの甘さがマッチしてとてもおいしいです。	