

カステラ（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 **40** 分

[1人分：124kcal / 食塩相当量：0.2g]

ホットケーキミックスで簡単カステラ。昔から変わらない定番おやつ。



材料（32人分 [1人分1切れ]）

卵：M玉（割りほぐす）	12個
砂糖	200g
ハチミツ	100g
サラダ油	60cc
ホットケーキミックス（ふるう）	400g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

32人分 [1人分1切れ]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	40分	160°C

下ごしらえ

・40mmのホテルパン1枚にオープンシート（幅60cmの大型）を敷き、ずれないようにクリップ等で固定する。

作り方

1. ボールに卵を入れ、湯煎にかけながらハンドミキサーで泡立て、もったりしてきたら砂糖を加えて、さらに白くもったりとするまで混ぜる。
2. ハチミツとサラダ油を混ぜ合わせて1のボールに加え、泡立て器で静かに混ぜる。
3. 2のボールにホットケーキミックスを加え、泡を消さないようにしっかり混ぜ合わせる。
4. 40mmのホテルパン1枚に3のたねを少し高い所から流し入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、取り出した4のホテルパンの上に、20mmのホテルパンの表面を上にして重ね合わせ、そのままひっくり返して中身を取り出す。
6. 取り出したカステラの上にホテルパンをのせて重石にし、冷めたら四辺を切り落として、32等分に切り分ける。



調理ポイント

- ◆ホテルパンとの間に隙間が出来ないようにオープンシートをしっかりと敷き込むと、ロスが少ない。
- ◆加熱後、上下を返してホテルパンで重石をすることで、上面が平らに仕上がる。
- ◆ホテルパンが高温になるため、ひっくり返す時は十分注意すること。