

## 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℃ |

## 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。