

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田市立御所野学院 高等学校	学年 / 年
ふりがな さい せう あせね	ふりがな
氏名およびグループ名 齋藤 彩音	代表者名 (グループの場合)

作品名  
いぶりがっきー


作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
チョコレートに見えるけど、実はいぶりがっきーなんですよ！

材料名・分量 (作品 15~20 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ バター 60g
- ・ グラニュー糖 50g
- ・ 塩 ひとつまみ
- ・ 卵黄
- ・ 薄力粉 100g
- ・ ベーキングパウダー 1g
- ・ いぶりがっきー 35g

作り方・コツなど

1. 室温に戻したバターを泡立て器でよく混ぜる。
2. グラニュー糖と塩を加えてさらに混ぜる。
3. 卵黄をいれて混ぜる。
4. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかける。
5. ゴムベラで、粉がなくなるところまで切るようにして混ぜる。
6. いぶりがっきーを刻んで、生地に加えて混ぜる。
7. 70℃に生地を取り出して、直径4cmの円形に成形。
8. 冷凍庫で20分寝かせる。
9. 厚さ5mm~8mmで切る。
10. 170度に予熱したオーブンで15分焼く。
11. 粗熱が取れたら完成。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい