

部門および賞	パウンドケーキ部門市民賞	氏名	澤木 悠
作品名	Treasure Box ～宝箱～		

作品ルセット (レシピ) 1 / 1		
材料名	分量 (ホール2台)	作り方
① 福島のセミドライもも ② 日本酒 (金水晶 大吟醸など) ③ ヨーグルト ④ 牛乳 ⑤ 太白ごま油 ⑥ 福島県産米粉 ⑦ アーモンドパウダー ⑧ ベーキングパウダー ⑨ 全卵 ⑩ グラニュー糖  【仕上げ】 ⑪ 日本酒 (金水晶 大吟醸など)	120g 60g  100g 130g 100g 200g 100g 5g 240g 180g  50g程度	① 福島のセミドライももをカットする。 70g → 薄くスライス 50g → 細かく刻む ② 日本酒(金水晶 大吟醸など)とヨーグルトを合わせ、カットしたセミドライももを全て入れて混ぜておく。 ③ 牛乳と太白ごま油を合わせて乳化させておく。 ④ 福島県産米粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。 ⑤ 全卵とグラニュー糖を合わせ、湯煎で温めよく立てる。 ⑥ ①と③を合わせてよく混ぜ、⑤に加えてサックリと混ぜる。 ⑦ 粉類を⑥に加えて混ぜ、しっかりと混ぜたら、型に流す(20個)。 ⑧ 160度で18～20分焼成する。 ⑨ 焼き上がったら熱いうちに日本酒(金水晶 大吟醸など)をハケでさっと塗り、完成。