

ベリーベリーひじき ポップオーバー



ポイント

- ・生地の中にヒジキとクルミを入れることで、食感のアクセントにしました。
- また、アイスクリームの中にもヒジキを入れ、ひじきスイーツ感を出しました。

材料

【生地】

薄力粉	35g
強力粉	20g
卵	1個
牛乳	100ml
バター	7g
塩	少々
ひじき	5g
くるみ	20g

【アイスクリーム】

牛乳	100ml
生クリーム	150ml
砂糖	50g
卵黄	2個
バニラエッセンス	少々
ひじき	5g

【その他】

ベリーソース	適量
コーンスターチ	適量
ブルーベリー	適量

生地

- ① 強力粉と薄力粉はあわせてふるっておく
- ② オーブンを210℃に予熱しておく
- ③ 牛乳とバターを湯煎にかけて溶かしておく
- ④ ボウルに卵を割りほぐし、牛乳とバターを加えて泡立て機で器で混ぜる
- ⑤ ふるった粉類と塩を加えて混ぜる
- ⑥ 刻んだくるみとひじきを加えて混ぜる
- ⑦ 型にバター（分量外）を塗って、型の7分目くらいまで生地を流し入れる
- ⑧ 210℃で15分、180℃に下げて7分焼く

アイスクリーム

- ① 卵黄と砂糖をあわせてすり混ぜる
- ② 牛乳を火にかけ温める
- ③ 生クリームは7分立てにする
- ④ 卵、牛乳、生クリームをあわせて鍋に戻し温める。バニラエッセンスを加える
- ⑤ 生地が冷めたらアイスクリーマーに入れ冷ます
- ⑥ 固まったらゆでて刻んだひじきを加えて混ぜる

仕上げ

- ① 生地を半分に切り、なかにアイスクリームをはさむ
- ② ベリーソースにコーンスターチを水で溶いたものを加えてとろみを付ける
- ③ 皿に盛りつけて完成