

一口食べたら ほっぺが落ちるどら焼き



ポイント

和と洋を掛け合わせた秋たっぷりのどら焼き風モンブラン。

ほのかにひじき香る今までにない新感覚の和菓子！！

材料（3～4人前）

ひじき	80g
卵	75g
砂糖（A）	75g
はちみつ	大さじ1／2
みりん	大さじ1／2
重曹	小さじ1／2
水（A）	25g
水（B）	25g
薄力粉	90g
ラム酒	適量
マロンペースト	100g
生クリーム（A）	50ml
粉末ひじき	大さじ1
生クリーム（B）	150ml
砂糖（B）	大さじ1
油	適量
栗	お好みで
飾り用果物	お好みで

- ① 薄力粉はふるう。
- ② ひじきはみじん切りにし、キッチンペーパーで水分を取っておく。
- ③ 重曹は水(A)でといておく。
- ④ 果物は盛り付けやすい大きさに切っておく。
- ⑤ 栗はみじん切りにしておく。

生地作り方

- ① ボウルに卵と砂糖を入れて混ぜる。途中ではちみつ、みりんを加える。
- ② ①がもったりしてきたら、水(A)でといた重曹を加え混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉、みじん切りにしたひじきを②に加え練らないように混ぜたら、ラップをして冷蔵庫で30分休ませる。
- ④ 30分たったら、水(B)を加え混ぜる。
- ⑤ フライパンに油をひき、弱火で焼いていく。
- ⑥ 表面がぶつぶつと穴があいてきたらひっくり返して、さっと焼く。
- ⑦ 焼けた生地は、乾かないようにラップをしておく。

マロンクリーム

- ① マロンペーストに生クリーム(A)、粉末ひじきを入れて滑らかになるまで泡だて器でよく混ぜる。
- ② 絞り袋に入れる。

盛り付け

- ① 生クリーム(B)を7分立てにし、みじん切りにした栗と混ぜ、絞り袋に入れる。
- ② 生地の上に①のクリームを絞る。
- ③ クリームの上にマロンクリームをしぼる。
- ④ 上から生地をかるくかぶせるようにおき、果物を盛り付けて完成！