

ひじきロール



ポイント

普段は煮て食べるひじきをスイーツにして、ひじきのイメージをガラッと変えてみたいと思ったからです。

材料（5～6人前）

ひじき	30 g
薄力粉	80 g
卵	4個
はちみつ	20 g
バター	25 g
グラニュー糖（生地用）	80 g
生クリーム	100ml
グラニュー糖（クリーム用）	10 g

- 1 ひじきの水気を切る。オーブンは180℃で予熱をする。薄力粉をふるっておく。卵は常温にし、バターは溶かしておく。
- 2 ひじきの水気がとれたら、フードプロセッサーまたはミキサーでひじきとはちみつを入れ、混ぜ合わせる。ひじきが粉々になったら完了。
- 3 ボウルに卵とグラニュー糖を入れて、湯煎（40℃）しながらハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てる。
- 4 泡立ったら3を加え、もう一度ハンドミキサーでさっと混ぜる。
- 5 4にふるっておいた薄力粉を入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
- 6 5を少しとってとかしておいたバターをよく混ぜて、元の生地に戻して混ぜる。
- 7 オーブンシートを敷いた天板に生地を流し込み、表面を整えて空気のある程度抜く。
- 8 180℃で12～15分、様子を見ながら焼く。表面が茶色く、火が通っていれば完了。
- 9 焼けたら、ケーキクーラーにのせて冷ます。
- 10 生クリームにグラニュー糖を加えて泡立てる。
- 11 10を冷めた9に塗って、巻く。
- 12 オーブンシートで11を少しきつめに巻いて、冷蔵庫でなじむまで冷やしておく。
- 13 12を切り分ける。