



手動オープン

設定温度の目安
160℃



材料（幅約23×奥行18×高さ3.5cmのアルミ
ホイル型1個分）

卵	2個
砂糖	40g
バニラエッセンス	少々
薄力粉	40g
A 牛乳	大さじ3/4
バター	7g

④を合わせて加熱し溶かしておく

ホイップクリーム	適量
くだもの（細かく刻む）	適量

作り方

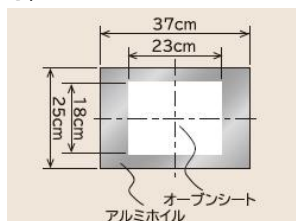
1. アルミホイルで型を作る。（下記参照）
2. ボウルに卵を入れハンドミキサーで七分通り泡立てて、砂糖を加えもったりするまで十分に泡立て、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 薄力粉をふるい入れ、へらでさっくりと粉気がなくなるまで混ぜ、**A**を加えて手早く混ぜる。
4. 平皿の上に**1**の型をのせ、**3**を型に流し入れ表面を平らにする。
5. メニューの「手動オープン」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約18～22分焼く。
6. 焼き上がったら粗熱を取り、ラップをかけて冷ます。アルミホイル、オープンシートをはがし、巻き終わり2cmほど残してホイップクリームを塗り、くだものを散らす。手前から巻き、巻き終わりは下にして、しばらく置いてから切る。

幅約23×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型の作りかた

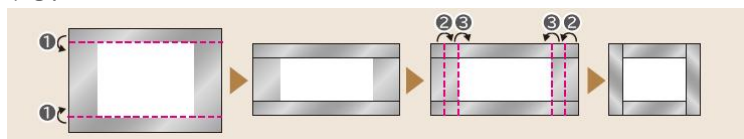
準備するもの

アルミホイル（37×25cmに切ったもの）	2枚
オープンシート（23×18cmに切ったもの）	1枚

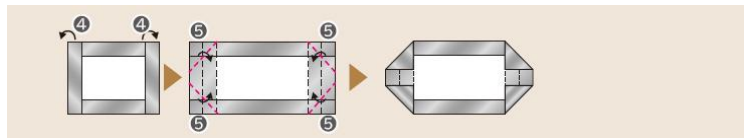
1. アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。（中心位置を合わせる）



2. オープンシートの大きさに合わせてアルミホイルを折る。長い方は2つ折りにする。



3. 2つ折りにした**2**、**3**を開いてから**5**の角を折る。



4. **6**の角になる部分に指を入れて、アルミホイルを立ち上げる。**7**を折り目に合わせ、三角に折り、最後に**8**を内側に折り返す。

