

子育てしび 令和2年12月

オーブントースターで焼ける！

ジャムロール



材 料(1本分)

20 cm×9 cmの
天板をえました。

作り方

スポンジ生地

薄力粉… カップ 2/3(75g)
ベーキングパウダー 小さじ 1
卵……………1個
砂糖……………大さじ 3
牛乳…………… カップ 1/4
ジャム…………… 40g

- ① ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加えて泡だて器で少し泡立つまで混ぜる。牛乳も加えさらによく混ぜる。
- ② ①にふるった小麦粉とベーキングパウダーを加え、ヘラで切るように混ぜる。
- ③ なめらかに混ぜたら、オーブンシートを敷いた天板に流し、中央に竹串をさして何もついてこなくなるまで焼く。(約5分)
- ④ 粗熱がとれたら、巻きやすくするために手前側にフォークで筋をつけ、ジャムを塗り、筋をつけた側からきっちりと巻く。(巻き終わりは少し残してジャムを塗る)
- ⑤ ラップで全体を包んでしばらく落ち着かせ、ラップをはがして適当な幅に切る。

③



850w5分で焼き上がりました。

④



手前

巻き終わり



手前から巻く



仕上げに粉砂糖を振りかけたい、
ジャムを生クリームに変えて、クリ
スマスに親子で飾り付けを楽しん
でみませんか♪

問い合わせ先：
府中市女性こども課