



オーストラリア 連邦

ラミントン (オーストラリア連邦)

一見シンプルですが、口に入れるとふんわり広がる甘さと香ばしさにうっとりする一品です。



栄養成分

1個分

エネルギー	141kcal
たんぱく質	2.5g
カルシウム	19mg
食塩相当量	0.1g

材料

16個分 (5cm角) / 20cm角スクエア型1台分

卵	4個
グラニュー糖	100g

[a]

薄力小麦粉	85g
コーンスターチ	35g
ベーキングパウダー	5g

ココナッツファイン	100g
-----------	------

【チョコレートアイシング】

粉砂糖	500g
ココアパウダー (無糖)	50g
明治北海道バター (食塩不使用)	15g
明治おいしい牛乳	160mL

作り方

〈下準備〉

オーブンを180℃に予熱します。

[a]は合わせてふるいます。

耐熱皿にオープンシートを敷きます。

バターはとかしめます。

牛乳は人肌に温めます。

- 1 ボウルに卵を割りほぐし、ハンドミキサーの高速で泡立てます。全体が泡立ってきたらグラニュー糖を加え、白っぽくなり、すくって角が立つまで約5分しっかりと泡立てます。
- 2 [a]を再度ふるいながら加え、ゴムべらで練らないようにさっくりと混ぜ合わせ、型に流し入れます。表面を平らにし、180℃のオーブンで約30分焼きます (竹串を刺して生地がつかなければ焼き上がり)。
- 3 網の上に型をひっくり返してとり出します。10分冷まし、上部のふくらみを平らにしてから再度ひっくり返してしっかりと冷まします (乾燥しないように粗熱が取れたらラップなどをかける)。
- 4 アイシングを作ります。ボウルに粉砂糖とココアパウダーをふるい入れ、牛乳、バターを加え泡立て器で混ぜます。
*アイシングがかたい時は湯せんにあてて、なめらかな状態にする。
- 5 ③を16等分に切ります。1切れずつ④に浸し、フォークで持ち上げて余分なアイシングを落とし、網の上にのせて1分ほど置きます。
- 6 ココナッツの入ったボウルに入れて全体にココナッツをまぶしつけ、バットなどに並べてかたまるまで置きます。

✓ アイシングはさめると固くつきにくく、溶かしすぎると流れやすいので、とろりとした固さを保つようにしましょう。

✓ スポンジは上の部分が平らになるようにさますと、仕上がりがきれいです。