

子どもと一緒に作る

「おやつ編」

今月のおべんとう

カトル・カール



●ポイント

カトル・カールはフランスの伝統的な焼き菓子の一つ。カトル・カールという言葉はフランス語で4分の4という意味です。材料の卵、砂糖、小麦粉、バターを、それぞれ4分の1ずつ使用する簡単で失敗の少ないお菓子です。お子さんと一緒に作る時は、薄力粉をふるったり、泡だて器や木べらで混ぜあわせたりすることを手伝ってもらいましょう。

(指導/江上料理学院副院長・江上佳奈美)



●カトル・カール

《材料》

(縦12.5cm×横6cm×高さ4.5cmのパウンド型 2本分)

卵 120g(約大2個分)

グラニュー糖 120g

無塩バター 120g

塩 少々

薄力粉 120g

バニラエッセンス 少々

《作り方》

(1)薄力粉はふるう。バターは室温にもどす。オーブンは

180℃に温める。

(2)ボールにバターとグラニュー糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。

(3)(2)に溶いた卵を少しずつ加える。バニラエッセンスも加える。

(4)泡だて器を木べらに替えて、ふるった薄力粉を入れてさっくりと混ぜる。

(5)準備した型に(4)を均等に流し入れ、180℃に温めたオーブンで約10分焼く。十分にふくらんだらオーブンの温度を160℃に下げ、

さらに10～15分焼く。竹串をさしてみて、竹串に何もついてこなければ型から出して金網(ケーキクーラー)の上のせて冷ます。

