



カラメルカステラの作り方

主材料

1.薄力粉	105 g
2.卵	L 3 個
3.砂糖	90 g
4.はちみつ	大さじ 1
5.牛乳	大さじ 2
6.ブランデー	またはウイスキー 小さじ 1

カラメルソース

さとう	80 g
水	大さじ 3
湯	大さじ 2

薄力粉を使いましたが、強力粉でも作れます

- 1.粉ふるう
- 2.4~5 混ぜあたためる
- 3.砂糖と卵をあわ立てる
- 4.7分だてになったら、はちみつ液を加えてあわ立てる
- 5.文字がかかるくらいにあわ立てる
- 6.粉を混ぜる、底からすくうように、切るように混ぜる
- 7.釜に入れて、高速で炊くスイッチ
- 8.焼けたら、熱いうちにラップ
- 9.カラメルソースを作る
- 10.カラメルをかける

