

最優秀賞(JA全農ながさき賞)



ポテラ

月川 由貴さん(長崎女子短期大学2年)

長崎名物カステラを長崎産じゃがいもで作りました。
蒸したじゃがいも特有の食感と素材の味が活きる素朴なカステラですので、
子供からお年寄りまでおやつとしてお召し上がりいただけます。

長崎県産じゃがいも(アイユタカ)	260g	}	砂糖	100g	黒蜜	30g
さつまいも	20g		卵黄	20g	ザラメ	3g
			薄力粉	20g		

- 1 ジャがいも、さつまいもを適当な大きさに切って、蒸し器で約20~30分軟らかくなるまでしっかりと蒸す。オーブンを180℃に予熱しておく。
- 2 ①のじゃがいもはマッシャーできれいにつぶす。塊が残るようならザルなどで裏ごしして滑らかにし、200gと60gに分けておく。さつまいもはじゃがいもと別に裏ごしする。
- 3 ②のじゃがいも200gと②のさつまいもを混ぜ合わせ、砂糖→卵黄→ふるった薄力粉の順に加えて、各材料を入れる度に混ぜ合わせる。
- 4 ②のじゃがいも60gと黒蜜をしっかり混ぜ合わせ、クッキングシートにのせて、さらに上からクッキングシートをかぶせ、麺棒で平らにならす。かぶせたクッキングシートをはずして、180℃のオーブンで10~15分焼く。焦げそうなら、途中でアルミホイルをかぶせる。焼き上がったら、型の側面の形に合わせて2枚切り取る。
- 5 型にクッキングシートを型より大きめに敷く。④の1枚には片面にザラメをつけて、型の側面にザラメを内側にして貼り付け、もう片方にはザラメをつけずに貼り付け、間に③の記事を流し入れる。
- 6 ⑤を180℃のオーブンで30~50分焼く。途中で焦げそうならアルミホイルをかぶせる。
- 7 ⑥が焼けたら、型から出して、膨らんでいる部分を切り取り、形を整えて2等分し、器に盛る。

※作る時にはじゃがいもの水分量によって、薄力粉の量や焼き時間を調整してください。