

パウムクーヘン作り

材料（薄力粉・砂糖・バター・卵）は自然の家で注文できます（1人分220円）。

材料

（6～8人分）		〈1人分〉	
薄力粉	300g	<40g>	
砂糖	300g	<40g>	
バター	270g	<35g>	
卵	12個	<1.5個>	
※お好みで ココア			
シナモン			
コーヒーなど			

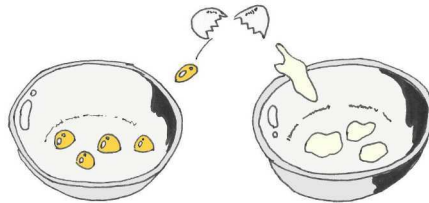
用具

（1グループ）	
ボウル	2個
泡立て器	1個
おたま	1個
しゃもじ（ゴムベラ）	1個
包丁、まな板、平皿、鍋敷き（各1）	
バーベキューコンロ（1）	
竹の棒（1）	
※炭4kg～6kg/コンロ（持参）	

作り方

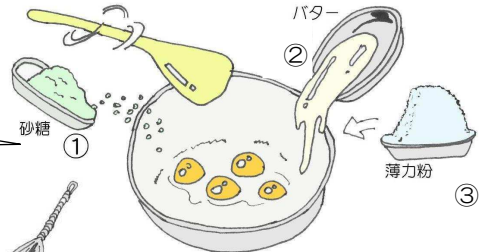
※炭、トッピング（ココアなど）の材料は団体で用意してください。

1. 卵黄、卵白をボウルに分けて入れる。



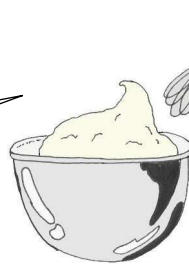
2. 溶きほぐした卵黄の入ったボウルに①砂糖、②溶かしたバター、③薄力粉の順に入れ、ペースト状になるまで混ぜ合わせる。

一度に全部を入れるのではなく、少しずついれると混ぜやすい。



3. 卵白はよく泡立て、メレンゲを作る。

「つのがたつまでがんばって！」

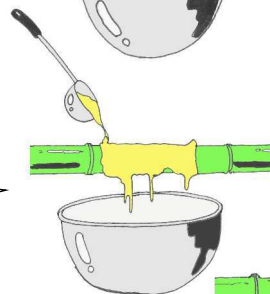


4. 3を2に入れ混ぜる。お好みでココアやシナモンを加えてもよい。

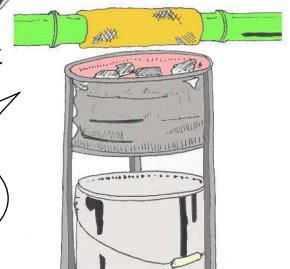


5. 竹を温めておき、中央に4の生地を、竹を回しながら塗りつける。

生地はボウルの上でつけて、たれなくなったら炭火の上にもっていく。

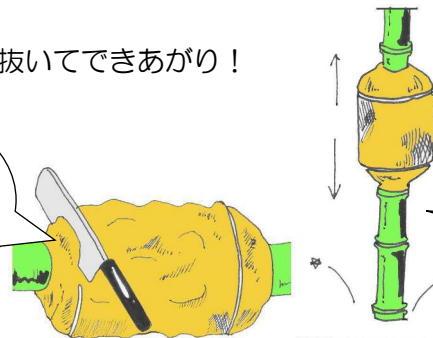


6. 炭火の上に竹をかざして回しながら焼き、生地がきつね色になったら、次の生地をつけていく。生地がなくなるまで5・6をくり返す。



7. 竹から抜いてできあがり！

両端を取り除くと、さらに抜けやすくなるよ



竹を回す人、生地を塗る人の気持ちをひとつに！

切れ目を入れるか、端を落として、「トントン」したら抜けるよ！