

世界の料理



ルーマニア風パンケーキ

材料（1人分）

薄力粉	14g	蒸しパンミックス	14g
コーンスターチ	2g	ベーキングパウダー	0.6g
上白糖	5g	A	
鶏卵	10g	干しぶどう	1.5g
牛乳	10g	白ワイン	2g
生クリーム	2.7g	マドレーヌカップ	1枚
さつまいも	10g		

作り方

- ①Aをすべてふるっておく。
- ②さつまいもは1cm角のさいの目切りにして蒸す。
- ③干しぶどうは白ワインに漬けておく。
- ④すべての材料をざっくりと空気を入れるように混ぜ合わせる。
※卵は混ぜる直前に攪拌する。
- ⑤マドレーヌカップに流し入れ15分蒸す。



ルーマニアの料理

松戸市はルーマニアのホストタウンです。そこで、「ママリーガ」と呼ばれるルーマニアのパンをアレンジしたパンケーキを作りました。千葉県産のさつまいも、牛乳、鶏卵を使ってきれいな黄色のパンケーキになりました。

レシピの考案：松戸市立金ケ作小学校