

米粉とプルーンあんの抹茶ロールケーキ



 **材料** 28cm x 24cm 1 本分

米粉	1 カップ
抹茶	1 カップ
卵	1 カップ
グラニュー糖	170g
はちみつ	1 と 1/2 カップ
バター	1 と 1/2 カップ
生クリーム	1 と 1/2 カップ

ホワイトキュラソー	大さじ 1
粉砂糖	大さじ 1
ゆで小豆（無糖）	大さじ 1
プルーンエキス	大さじ 1 と 1/2
カリフォルニアプルーン	大さじ 1 と 1/2
水	大さじ 1 と 1/2
塩	大さじ 1 と 1/2

米粉で作ったもちもちの抹茶生地に、プルーンと粒あん、ホイップクリームをたっぷり巻き込んだ贅沢なスイーツレシピ。プルーンの酸味が加わった粒あんペーストとほどよい抹茶の香りの生地に包まれる至極のひととき。ふわふわでシルキーなホイップクリームの軽い舌触りが、デザートタイムを締めくくります。

作り方はコチラ

