

# 第6回ご当地グルメアイデア料理コンテスト『最優秀賞』

平成29年度

【一般の部】

|                        |  |  |      |
|------------------------|--|--|------|
| 料理名                    | 八街ゴロゴロブラウニー  |  |      |
| 料理のアピールポイント<br>(特徴・味等) | いもや落花生の量は、お好みで加減してください。<br>いろいろな加工の落花生の違った歯ごたえが楽しめます。<br>子どもの苦手なさといも（意外とチョコ味と合います）も、ケーキに入れてしまえば食べられます。<br>簡単でヘルシーなケーキです。 |  |      |
| 材料費                    | 500 円  | 調理時間   | 40 分 |
| 材 料<br>●は市特産野菜         | 分量   | 作 り 方  |      |
| (4人分)                  |  |  |      |
| ●さつまいも                 | 中1本  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. さつまいもは、乱切り（少し大きめ2cm角くらい）などにして下ゆでし、水気をとる。</li> <li>2. さといもは、乱切り（少し大きめ1.5cm角くらい）などにして下ゆでし、水気をとる。</li> <li>3. ゆでた芋類、ゆで落花生、落花生の甘煮を合わせる。・・・<b>A</b></li> <li>4. ふるった薄力粉、ココア、ベーキングパウダーと<b>A</b>と混ぜる。</li> <li>5. 別のボウルに卵、砂糖、サラダ油、塩、酒（ラム酒など）、おろししょうが（汁ごと）を混ぜ合わせる。・・・<b>B</b></li> <li>6. <b>A</b>と<b>B</b>を一緒に混ぜる。</li> <li>7. 型に流し入れる。（20cm×20cmくらい）</li> <li>8. 粗めに砕いたいり落花生を上からかける。</li> <li>9. 180℃のオーブンで30分焼く。</li> </ol> |      |
| ●さといも                  | 5. 6個  |  |      |
| ●おろししょうが               | 少々   |  |      |
| ●ゆで落花生                 | 1/2～1カップ   |  |      |
| ●落花生の甘煮                | 1/2～1カップ   |  |      |
| ●煎り落花生                 | 1/2カップ   |  |      |
| 薄力粉                    | (1カップ)100g   |  |      |
| ココア                    | 大さじ3～5   |  |      |
| ベーキングパウダー              | 大さじ1～2   |  |      |
| 卵                      | 3個   |  |      |
| 砂糖                     | (1カップ)110g   |  |      |
| サラダ油                   | 1/2カップ   |  |      |
| 塩                      | 1つまみ   |  |      |
| 洋酒or果実酒<br>(ラム酒)       | 大さじ1   |  |      |