

～ 望月さんの話 パート2 ～ ⑬

ご住職の望月さん。
 カッコイ車から お洒落な格好で降り
 てくる(笑)。
 街ですれちがったら、思わず目をそらして
 しまいそうな 相変わらずの強面。(笑)
 お店に来るとニコニコの笑顔で
 楽しく毒舌に説教をしてくれる。
 とにかく懐が深いんです。
 だからいろんな人が慕ってくる。
 それで集まる。
 それが魅力なんですよねー。
 私たちも そんな 望月さんの魅力に
 すっかり魅了されたいました。
 望月さんにお会いできるのを、みんな
 楽しみにしているんです!

スポンジケーキ (φ15cm 1台分)

◎材料

- 卵(全卵) 100g
- グラニュー糖 60g
- 薄力粉 55g
- ① 牛乳 12g
- バター(無塩) 22g

◎つくり方



全卵とグラニュー糖を
混ぜ合わせます。



弱火で人肌まで
熱を上げます。



ハンドミキサーで
泡がもつてこぼれるまで
泡立ちます。



ゴムベラでふるった粉を
混ぜ合わせます。

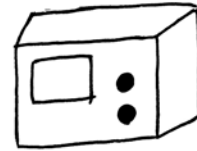
*生地につやが
出るまで!



粉が混ざったら
火にかけて溶かして①を
ゆっくり入れたから
混ぜ合わせます。



φ15cmの型に
クッキングペーパーを
準備して
生地をたぎし入れます。



160℃のオーブンで
40分から50分焼いて
おき上がり!!

* 焼き上がったから型ごと
シャワーを与えてガス抜きをします!

