

龍馬のカステラ



私達は、龍馬が新婚旅行のお弁当にももらったカステラにきょう味を持ったからカステラ班にしました。

私達が作ったカステラ

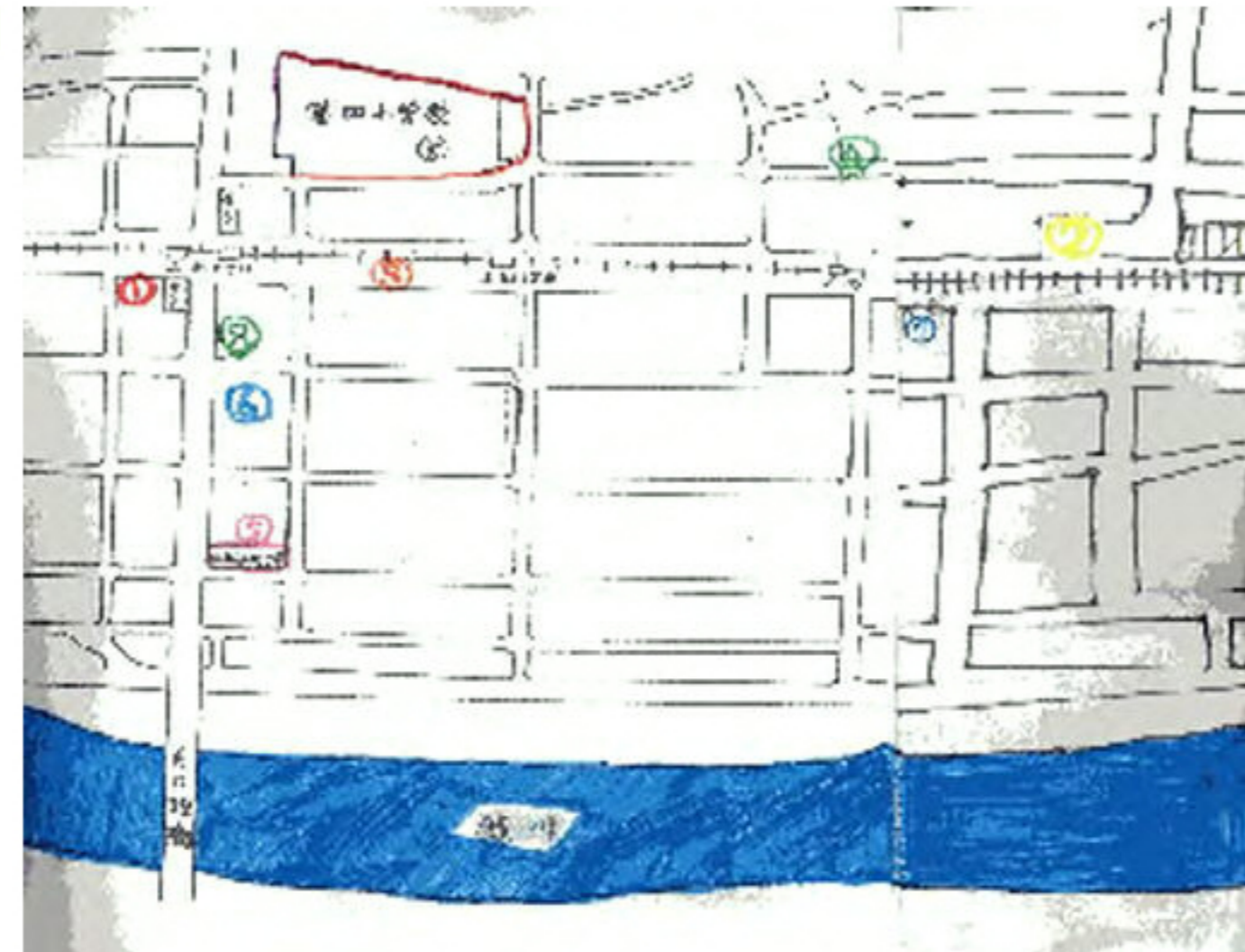


龍馬のカステラという意味は、龍馬が新婚旅行で食べたカステラをさしています。

カステラの秘密

山に登る時は、おにぎりや、ごはん類は、のどが、かわくので小松たてわきさんと言う人から龍馬はカステラをもらいました。

上町の地図



- 「1」 さとう屋さん
- 「2」 三木さん家
- 「3」 じょう西館
- 「4」 升形商店街
- 「5」 南幸人町公園
- 「6」 コンビニ「きさらぎ」
- 「7」 浜幸
- 「8」 日新館

とてもおいしいカステラを売っているお店です。マイクちゃんも気に入ったみたいだよ。



マイクちゃん



さとうやさんでもらった小麦粉とさとうを大切に使いました。



カステラの作り方

まず、用意する物は、タマゴを100g、小麦粉100g、さとう100g、ボール、ハンドミキサー、お皿だよ。

上から順番に見て下さい。

1

まず、卵を白身と黄身に分けて、両方に砂糖を50g入れ、両方別々に10分、かき混ぜます。



2

次にあわだてた白身と黄身をいっしょにしさらに6分ほど混ぜます。



3

それに小麦粉をいれてさらに5分かき混ぜます。



4

5分温めたものをオーブンレンジで30~40分ほどやきます。



5

そして、たべやすいサイズに切って、お皿に入れて完成

