

HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 湯沢翔北高等学校 雄勝校 高等学校	学年 2 年
ふりがな こみね さえ	ふりがな
氏名およびグループ名 小南 紗英	代表者名 (グループの場合)

作品名
あまじょっぱクッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 味噌あんが、あまじょっぱくて、クッキーは少ししょっぱくて甘まさとしょっぱさが合っていておいしい。

材料名・分量 (作品6~8 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ バター 50g	・
・ 白あん 70~80g	・ 砂糖 40g	・
・ 白味噌 15g	・ 卵黄 1個分	・
・ 水 10~15g	・ 薄力粉 120g	・
・	・ しょうゆ 大1.5	・

作り方・コツなど

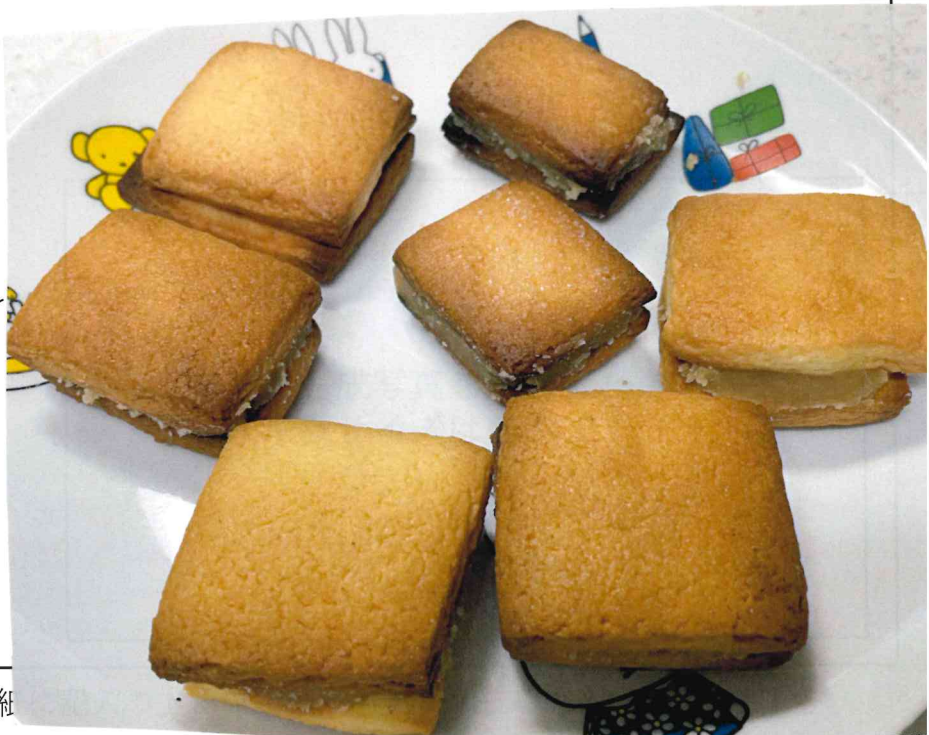
〈クッキー〉

- ① バターを室温に戻す。
- ② 砂糖を入れ白くなるまで混ぜる。
- ③ 卵黄としょうゆを入れて混ぜる。
- ④ 薄力粉を3回に分けてふわり入れ切るように混ぜる。
- ⑤ 生地をまとめ30分程冷蔵庫で休ませる。
- ⑥ 型をとって、170℃に予熱したオーブンで10分~15分焼く。

〈味噌あん〉

- ① 白あん、白味噌、水をはべに入れ、混ぜる。
- ② 火にかけ、水分がとびまで混ぜる。

出来た味噌あんをクッキーではさんで完成。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙

HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 湯沢翔羽北高等学校 雄勝校 高等学校	学年 2年
ふりがな こみなみ さえ	ふりがな
氏名およびグループ名 小南 紗英	代表者名 (グループの場合)

作品名
ふわふわ甘酒マドレーヌ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
食べた時のふわふわ食感
食べた瞬間に、甘酒の香りがふわと広がります

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ ベーキングパウダー 小1/2
・ 甘酒 20g	・ 溶かしバター 40g
・ みりん 大1/2	・ 牛乳 大2
・ 卵 1個	・ 砂糖 大2
・ 小麦粉 50g	・ 甘納豆 数粒

作り方・コツなど

- ① 卵を室温に戻す。
- ② 卵、みりん、甘酒、牛乳、砂糖をボウルに入れ湯せんにかけてよく混ぜる。
- ③ 人程温度になったらハンドミキサーで混ぜる。
- ④ 粉類をふるいに入れゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑤ 溶かしバターを入れ切るように混ぜる。
- ⑥ カップに8分目まで入れ、180度のオーブンで14分間焼く。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に