

FAIR 世界の料理教室 ～アルゼンチンのお菓子編～

2011年6月9日(土) 南部公民館

講師 仲間 クラウディア さん (アルゼンチン出身)

本日のレシピ



材 料:

小麦粉 250g ココナッツ(粉) 100g コーンスターチ 200g 砂糖 150g
バター 150g 卵黄 2個 全卵 1個 コンデンスミルク(500ml) 1缶

作り方:

コンデンスミルクは、缶を空けずにそのまま圧力鍋に入れ、缶が半分沈むくらいの水を加え、45分間火にかける。そして、缶を開けても中身が飛び出さないよう、1晩かけて冷まします。(今回は、講師が準備したコンデンスミルクを使います。)

小麦粉とコーンスターチをボールに入れて混ぜる。

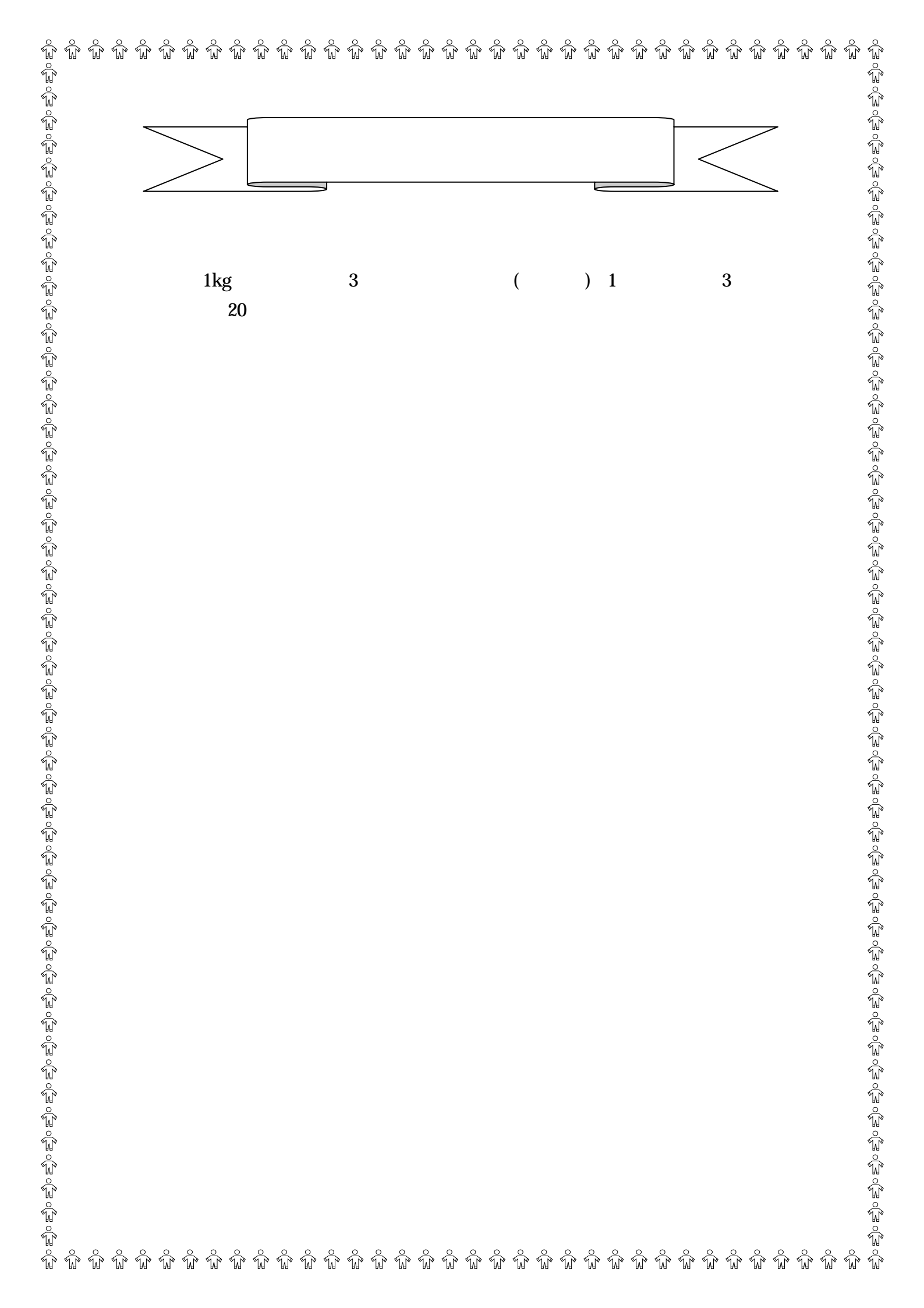
別のボールに、バターと砂糖を入れてよく混ぜ合わせたあと、卵黄と全卵を加え、更に混ぜる。

に の粉を加えて混ぜ、出来上がった生地を麺棒で伸ばす。

の生地を丸い型でくりぬき、バターを塗っておーぶんで15分焼く。

焼きあがった生地に のコンデンスミルクを塗り、二つに合わせ、ココナッツを全体にまぶして出来上がり。

完成予想図



エンパナーダ

材 料:

ひき肉 1kg 玉ねぎ 3個 オリーブ実(グリーン) 1瓶 卵 3個
餃子の皮 20枚 油 適宜 調味料: 塩・砂糖・胡椒・こみの 適宜

作り方:

卵を茹でる。

玉ねぎをみじん切りにする。

フライパンで玉ねぎを炒め、火が通ったら、ひき肉・調味料を加えさらに炒め、冷ましておく。

のゆで卵とオリーブを輪切りにする。

が冷めたら、餃子の皮にのせ、更に をのせて包む。

を油で揚げ、きつね色になったら出来上がり。

完成予想図