

ラミントンの作り方

3～4センチサイズ24個分程度 | 調理時間目安40分

～材料～

市販カステラ…6切れ入り（市販のスポンジケーキでもOK）
無塩バター…30g
牛乳…200ml
純ココア…30g
粉砂糖…200g
ココナッツファイン…150g～200g

～調理手順～

1：下準備

① カステラを4等分し立方体に近い形にする。

2：ソース作り

- ① 耐熱容器に無塩バターを入れ、電子レンジで600w20～秒加熱して溶かしバターにする。
- ② 牛乳の加えて30秒ほど温める。
- ③ ボウルにココアと粉砂糖を入れ、泡立て器で綺麗に混ぜる。
- ④ ②を流し入れたら泡立て器でとろみが出るぐらいまでしっかりと混ぜる。

3：

両手にフォークを持ち、カステラを1切れ持ち上げて2のボウルに入れ、全体にソースを絡めたら、バットに敷いたココナッツファインの上へのせ転がして、周りに絡める。ケーキクーラーの上へのせて冷やしたら出来上がり。