

浦河町いちご生産振興会長賞

レシピ名： 夏いちごのビスコッティ



材料 8本分

セミドライいちご

・ 夏いちご	300g	・ レモン汁	少々
・ 砂糖	100g		

ビスコッティ

・ 薄力粉	100g	・ 卵	1個
・ 砂糖	50g	・ セミドライいちご	50g
・ ベーキングパウダー	5g		

レシピ

セミドライいちご

- ① 夏いちごのヘタを取り、砂糖と一緒に袋に入れ冷蔵庫で1日置き、夏いちごが浸るくらい水分を出す。
- ② 鍋に移しレモン汁を加え10分弱火で煮ながらアクを取る。
- ③ シロップといちごに分け、いちごはしっかりと水分を取る。
- ④ オーブンの天板にクッキングシートを敷きその上にいちごを並べ110℃で60分水分を飛ばし、完全に冷めるまで置いておく。
- ⑤ 風通しの良いところで好きな硬さになるまで自然乾燥させる。保存する場合は乾燥剤と一緒に冷蔵保存。

夏いちごのビスコッティ

- ⑥ オーブンを180℃に予熱し、天板にクッキングシートを敷いておく。
- ⑦ 薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーをボウルに入れて混ぜる。
- ⑧ ⑦に溶き卵を合わせて混ぜる。セミドライいちごを加える。
- ⑨ 生地を2cm厚の楕円形に成形し、⑥の天板に乗せる。
- ⑩ オーブンで15分焼く。
- ⑪ 粗熱が取れたら2cm幅に切る。
- ⑫ 断面を上にして160℃で10分程度好みの硬さになるまで焼く。