

ふわっ！ぎゅっ！ケーキ2種



こむぎこ  
①小麦粉をふるう。



たまご  
②卵をハンドミキサーで  
ぶんかんあわだ  
3分間泡立てる。



さとう くわ  
③砂糖(50gまたは15g)を加えて  
びょうかんあわだ  
10秒間泡立てる。



こむぎこ くわ  
④小麦粉を加える。



つか き  
⑤ゴムベラを使って切るように  
ま  
さっくりと混ぜる。



こな  
⑥粉っぽさがなくなったら  
かた い  
3つの型に入れる。



さとう さとう  
左:砂糖50g 右:砂糖15g



よねつ  
⑦180℃に予熱したオーブンで  
ぶんかんや  
15分間焼く。



できあがり！

どうしてふくらみ方が変わるの？

あわだ たまご なか くき あわ はい  
泡立てた卵の中には空気の泡がたくさん入っています。  
あわ じかん き さとう  
その泡は時間がたつとだんだん消えてしまうのですが、砂糖  
はい あわ け たも  
が入っていると泡を消さずに保つはたらきをします。  
さとう おお さとう すく  
そのため、砂糖が多いケーキはふわっとふくらみ、砂糖が少  
ないケーキはぎゅっつつまったできあがりになるのです。

# じっくり育てるロックキャンディ

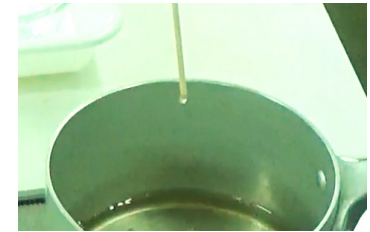
## 材料



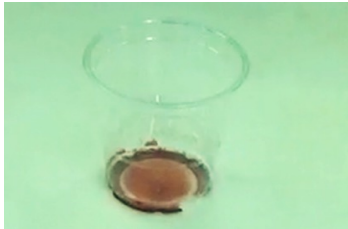
なべ みず とう  
① 鍋に水とグラニュー糖を  
入れる。



ひ ふんかん  
② 火にかけて、2分間ほど  
ふつと ひ と  
沸騰させて火を止める。



ぼう えき なが  
③ 棒をひたすと液がゆっくり流れ  
お かくにん  
落ちるくらいになることを確認する。



しきそ い  
④ プラカップに色素を入れて  
しょうりょう みず  
少量の水でとかす。



あらねつ そそ  
⑤ 粗熱をとった③を注いで  
ま  
混ぜる。



ぼう  
⑥ 棒をひたす。



とう  
⑦ グラニュー糖をまぶす。



ふた た ぼう えき い せんたく  
⑧ 再び棒を液に入れて洗濯バサミ  
こてい しゅうかん  
などで固定して1週間ほどおく。



できあがり！

## どうしてキャンディができるの？

に つ あつ さとうえき さとう  
煮詰めた熱い砂糖液にはたくさんの砂糖がとけていますが、  
さ さとう で  
冷めると砂糖はとけきれなくなって出てこようとします。

この時グラニュー糖をまぶした棒を入れておくと、グラニュー糖を  
かく さとう あつ  
核としてそのまわりにとけきれなくなった砂糖が集まって  
けっしょうか じかん とも さとう  
きます。これを「結晶化」といいます。時間と共に砂糖の  
けっしょう おお  
結晶はどんどん大きくなってキャンディができるのです。



# 鮮やか！紫玉ねぎドレッシング

## 材料

紫玉ねぎ 1個

オリーブオイル 大さじ2 酢 大さじ3

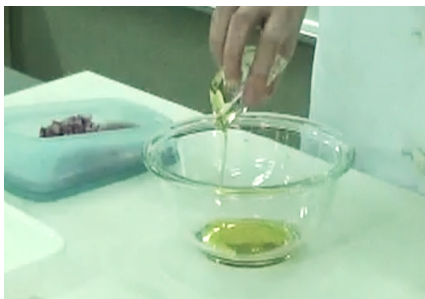
砂糖 10g 塩 5g こしょう 少々



むらさきたま かわ  
①紫玉ねぎの皮をむく。



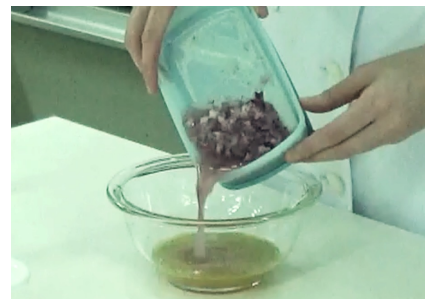
②すりおろす。



ちょうみりょう い  
③ボウルに調味料を入れる。



ま  
④よく混ぜる。



むらさきたま かわ  
⑤すりおろした紫玉ねぎを加える。



ま  
⑥よく混ぜる。



できあがり！

## どうしてピンク色になるの？

むらさきたま いろいろ むらさきいろ しきそ  
紫玉ねぎには「アントシアニン」という紫色の色素が  
ふくまれています。アントシアニンは酸性になるとピンク色  
へんか せいしつ も  
に変化するという性質を持っています。ドレッシングには  
さんせい せいしつ も す つか  
酸性の性質を持つ酢を使っているのでアントシアニンと  
はんのう いろ  
反応してピンク色のドレッシングになるのです。