

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：8人分

- 卵：4個
- 砂糖：120g
- 薄力粉：120g
- バター：20g
- 生クリーム：200ml
- 粉糖：50g
- 食用色素：赤、橙、黄、緑、青、藍、紫

作り方

1. 卵と砂糖を泡立て、薄力粉をふるい入れる。バターを溶かして加える。
2. それぞれの食用色素を加えて七色の生地を作る。
3. シートパンにそれぞれの色の生地を流し入れ、180度のオーブンで10分間焼く。
4. 生クリームと粉糖を泡立ててクリームを作り、冷めたスポンジに塗り、巻く。