KASUTERA (gâteau d'origine portugaise)

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre cristal
- 2 cuillères à soupe de miel
- huile

Préparatifs

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Faire fondre le miel dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude.
- Chemiser de papier sulfurisé un moule carré de 18cm de côté et de 5 cm d'épaisseur, et saupoudrer uniformément de sucre cristal.
- Préchauffer le four à 160°C.

① Dans un saladier, battre les blancs en neige. Une fois les blancs montés, ajouter le sucre en poudre en 2 ou 3 fois et réaliser une meringue fine.

② Ajouter les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien. Ajouter le miel et bien mélanger.

③ Prendre cette fois une spatule de caoutchouc. Verser la farine en une fois et mélanger.

④ Passer la pâte au chinois.

⑤ Verser la pâte dans le moule et faire cuire 40 à 45 mn au four, à 160°C.

⑥ En fin de cuisson, planter une pique dans le gâteau. Si la pâte n'y attache pas, le gâteau est cuit.

⑦ Laisser refroidir un peu sans démouler. Quand le gâteau a légèrement refroidi, le recouvrir d'un carré de papier sulfurisé huilé de 18cm sur 18cm. Retourner le gâteau. Lorsque celui-ci a complètement refroidi, enlever le papier sulfurisé et découper en parts.

カステラ

材料(ざいりょう)

- 卵(たまご) 3(さん)個(こ)
- 小麦粉(こむぎこ) 100(ひゃく)グラム
- 砂糖(さとう) 150(ひゃくごじゅう)グラム
- ざらめ 10(じゅう)グラム
- 蜂蜜(はちみつ) 大(おお)さじ2(に)
- サラダ油(ゆ) 適宜(てきぎ)

下準備(したじゅんび)

- 卵(たまご)は 卵黄(らんおう)と 卵白(らんぱく)に 分(わ)けておく。
- 蜂蜜(はちみつ)は 大(おお)さじ2(に)の 湯(ゆ)で 溶(と)いておく。
- 18(じゅうはちかける)X 18(じゅうはちかける)X 5(ごの) 型(かた)に わら半紙(ばんし)を 敷(し)き ざらめを 全体(ぜんたい)に まぶしておく。
- オーブンは 160(ひゃくろくじゅう)℃(ど)に 温(あたた)めておく。

① ボウルに 卵白(らんぱく)を 入(い)れ 泡立(あわだ)て器(き)で 泡立(あわだ)て、白(しろ)っぽく なってきたら、 砂糖(さとう)を 2～3 回(かい)に 分(わ)けて 入(い)れ きめ細(こま)かい メレンゲを 作(つく)る。

② 卵黄(らんおう)を 1個(いっこ)ずつ 加(くわ)え よく 混(ま)ぜたら 蜂蜜(はちみつ)を 加(くわ)え 混(ま)ぜる。

③ ゴムべらに 持(も)ち替(か)え、 小麦粉(こむぎこ)を 一度(いちど)に 入(い)れ 混(ま)ぜる。

④ こし器(き)で 生地(きじ)を 一度(いちど) こす。

⑤ 型(かた)に 流(なが)し入(い)れ 160(ひゃくろくじゅう)℃(ど)の オーブンで 40(よんじゅっぷん)～45(からよんじゅうごふん) 分(ふん) 焼(や)く。

⑥ 焼(や)きあがって 串(くし)を 刺(さ)してみて 生地(きじ)が つかなければ 焼(や)き上(あ)がり。

⑦ 型(かた)に 入(い)れたまま 粗熱(あらねつ)を 取(と)り、 粗熱(あらねつ)が 取(と)れたら、 18(じゅうはっ)センチ 四方(しほう)に 切(き)った わら半紙(ばんし)に サラダ油(ゆ)を 塗(ぬ)り、 生地(きじ)に のせ、 上下(じょうげ)を 逆(さか)さに して 置(お)き 完全(かんぜん)に 冷(さ)めたら わら半紙(ばんし)を はがし 切(き)り分(わ)ける。