



栄養価 (1人分)

エネルギー	279kcal
たんぱく質	7.9g
脂質	5.9g
炭水化物	48.0g
糖質	47.3g
食物繊維	0.7g
食塩相当量	0.1g

豆腐のなんちゃってロールケーキ

材料 (1人分)

はちみつ香るしっとりカステラ※ 1.5個
相模屋食料 きぬ豆腐※
1/2パック (75g)
三温糖 (なければ他の種類の砂糖)
大さじ1
レモン汁 小さじ1/4

※ローソンオリジナル商品です。
店舗、地域によりお取扱いのない場合
がございます。
地域により予告なく販売終了になる
場合がございます。

手順

(前準備)
1リットルのペットボトルを2センチ厚さの輪切りにして型を作る。
切り口で手を切らないようにマスキングテープなどでくるんでおく。

- 1 豆腐は耐熱容器に軽く崩して入れ、600wのレンジで1分加熱する。水が出てくるのでキッチンペーパーを敷いたザルで冷めるまでおいて水切りをする。
- 2 ボウルに豆腐を入れて三温糖を加えホイッパーでなめらかになるまでぐるぐる混ぜる。レモン汁を入れると豆腐臭さが消える。
- 3 カステラの紙を取り除き、横3つに切る。
- 4 ペットボトルで作った型に沿わせて、内側が茶色になるように並べる。空いたところには残ったカステラで埋める。
- 5 真ん中の空いているところに豆腐クリームを詰める。ラップでぴったり覆い、冷蔵庫で30分ほど冷やすと、バラバラになりにくい。皿に型ごと置いてからそっと型を外す。

料理研究家 田中可奈子さんのワンポイントアドバイス

豆腐クリームは時間をおくとどんどん水気が出てくるため、一度豆腐の水切りをしてから三温糖を加えます。レモン汁を少々入れることで豆腐のにおいを消すことができます。ロールケーキ1つにつきカステラを1個半使います。1個を横3等分にしてロールケーキのように丸く並べます。残った半分を使って隙間を埋めるようにするとクリームもバランスよく入ってきれいに仕上がります。