

～マーク・トウェインのコーンスレッド～より

コーンスレッド

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵



マーク・トウェインが愛したアメリカ南部式の素朴なコーンスレッドです。
スキレットを使ってアウトドア気分も楽しめます。
夏休みの思い出にご家族やご友人と一緒に楽しみください！

材料 ～ 直径15.5cmスキレット1台分～

<生地>

コーンミール	100g	
熱湯	55ml	
砂糖	小さじ1/3	グラニュー糖、上白糖などどんな砂糖でもよい
塩	小さじ1/4	
ベーキングパウダー	小さじ2/3	
重曹	小さじ1/4	
牛乳	70ml	
ヨーグルト	30g	
卵	50g	Mサイズ1個分
バター	20g	

<シロップ>

バター	25g	
生クリーム	100ml	
はちみつ	50g	

作り方

Prepare 準備

■オーブンを230℃に温めておく

生地を作る

Step 1 ステップ1

スキレットをオーブンに入れて温めておく。
※スキレットは熱々にしておかないと生地が張り付いてうまく取り出せない場合があります。



Step 2 ステップ2

コーンミールの1/3に熱湯を注ぎ、泡立て器でしっかり練る。
※熱湯を加えて練ることのでんぷんがのり状になり、生地がまとまりやすくなります。



Step 3 ステップ3

ヨーグルトに牛乳を少しずつ入れて溶きのぼす。



Step 4 ステップ4

ステップ2にステップ3を少しずつ加えて混ぜる。



Step 5 ステップ5

卵をほぐしてステップ4に加える。



Step 6 ステップ6

残りのコーンミールと塩、ベーキングパウダー、重曹、砂糖をしっかり混ぜて、ステップ5に加えて混ぜる。
※砂糖はお好みで調整してOKですが、少なめのほうが本場のアメリカ南部のコーンブレッドの味に近づきます。



Step 7 ステップ7

熱々になったスキレットにバターを入れて完全に溶かす。
溶けきらない場合はオーブンで再び加熱する。
溶けたバターをスキレットに広げる。



Step 8 ステップ8

溶けたバターの余りをステップ6に加えて混ぜる。



Step 9 ステップ9

すぐにスキレットに生地を流し、230℃のオーブンで約20分焼く。
焼き色が付き、竹串で刺して生の生地がついてこなければ焼き上がり。



シロップを作る

Step 10 ステップ10

生クリーム、バター、はちみつを厚手の鍋に入れて、弱火にかける。



Step 11 ステップ11

混ぜながら煮詰めて、半分くらいになったら出来上がり。



食べごろと保存方法

焼きたてを食べるのがベスト。保存する場合は常温。翌日中には召し上がってください。
その際はトースターなどで温めてから食べるとおいしく召し上がれます。
シロップは密閉容器に入れて冷蔵庫で3日くらいは保存できます。