

ポルトガルの伝統的なレシピ: セリカイア（アレンテージョの典型的なケーキ）

について



材料牛乳 1L砂糖 350 g小麦粉 150 g卵の黄身 360 g卵の白身 540 gレモンの皮 1個分シナモンパウダー 好みに合わせて
作り方ミルクとレモンの皮を煮ておく。傍らで、砂糖と小麦粉を混ぜる。卵の黄身を加え、よく混ぜる。牛乳の一部を加え、黄身の混合物を加熱してから、残りの牛乳を加える。再び加熱して煮詰める（カスタードクリームを作るときと同じ要領）。部分的に冷やす。その後、ホイップの角が立つまで卵を混ぜる。クレイ型に剥離用スプレーでグリースを塗り、混合物を注ぎ、全面がカバーされるまでシナモンを振りかける。220 のオーブンで加熱する。10分後、指で表面の各所に穴を開け、さらに約20分間焼く。冷やして供する。* マリア・デ・ルルド・モデスト (Maria de Lourdes Modesto) の伝統的なレシピをもとに、リスボン (Lisboa) の観光・ホテルビジネススクールが提供するレシピ。