

# テーマ:カルメ焼き

カルメ焼きが食べたい！

ということで、作ってみました。

まずは、レシピを見ずに挑戦。重曹を入れれば膨らむって！と、たかをくくる部員たち。

撃沈。

全く膨らまず、茶色い砂糖の塊が誕生しました。

レシピを見る。卵白を入れると発生した気体が逃げにくくなるらしい。

卵白かあ。小学校で作った時に卵白なんてはいつてなかったと思うんだけど。。知らないうちに先生が入れてたんじゃない？。。記憶をたどり始める部員たち。腑に落ちない様子だが、やってみることに。重曹を入れるタイミングが重要みたいだという情報も入手。意外と繊細な食べ物なんだなあ。。もっと気軽にできると思ってたけど。。ぶつぶつ言いながらいざ挑戦！

成功！

このお菓子を発明した人は素晴らしいね、と、思わず感激するほどきれいなカルメ焼きが誕生しました。

