

꿀카스테라

등이밤 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



어려서는 카스테라를 참 좋아했는데..... 우유에 적셔서 먹으면 정말 맛나잖아요. 그런데 어려서 하도 먹어서 그런지 커서는 특별한 카스테라 아니면 달고 평이한 맛이라 생각돼서 잘 먹지 않았습디다.

그런데 카스테라를 강력분을 이용해서 만든 것을 맛보고는 깜짝 놀랐습디다. '카스테라를 이렇게 만들 수도 있겠구나.....' 하고 말이죠. 보통 카스테라의 경우는 박력분이나 중력분을 사용해서 굽지요. 강력분이 들어간 카스테라는 상상하신 그런 맛이 맞습디다. 약간 떡갈기도 하면서 쫄쫄한 식감이 나면서도 카스테라의 달콤함이 살아있다고 할까요? 강력분을 넣어서 식빵과 부드러운 카스테라의 중간쯤 되는 느낌이지요. 카스테라를 자주 구워 먹지는 않지만, 만들 때면 이제는 늘 강력분을 이용해서 굽습디다. 강력분을 사용한 달콤한 꿀 카스테라, 한 번 만들어 볼까요??

Recipe

(4인분 기준)
(저울 및 계량스푼 계량)

◆ 주재료: 강력분(80g), 달걀(3개), 설탕(100g), 소금(4분의 1작은술), 우유(30g), 꿀(30g)



1. 커다란 볼에 달걀(3개)과 설탕(100g), 소금(4분의 1작은술)을 함께 넣고 설탕이 잘 녹도록 손거품기로 풀어준다.



2. 설탕이 다 녹았으면 이번에는 핸드믹서를 이용해서 처음 양의 3배 정도로 부피가 늘면서 동시에 노란색이 밝은 크림색상이 나도록 약 5분-7분 정도 휘핑해 준다.



3. 꿀(30g)과 우유(30g)를 넣고 다시 핸드믹서로 휘핑한다.



4. 체 친 강력분(80g)을 넣고 주걱을 이용해서 살살 거품이 꺼지지 않도록 조심스레 섞어준다.



5. 사각틀에 붓이나 손을 이용해서 버터를 넉넉히 고루 펴서 바르고, 밀가루를 체에 쳐서 살살 뿌려준 후, 뒤집어서 털어준다(잘 떨어지게 하기 위해서 유산지를 틀에 전체적으로 깔아서 사용하기도 합니다).



6. 완성된 반죽을 7부 정도 부어 준다.



7. 180도로 예열된 오븐에 넣고 20분간 구운 후, 볼의 세기를 160도로 낮춰 10-15분 정도 더 굽는다.



8. 틀에서 나온 카스테라를 빵칼을 이용해서 먹기 좋게 썰어내면 끝.



A' DENTISTRY

www.fullertonsmile.com

나에게
꼭 맞는 틀니가
있는 곳!



- 틀니전문
- 틀니수리 1-2시간안에 가능
- 자체 랩보유
- 임플란트 틀니



John S. Lee, D.M.D.
University of California, San Diego B.S.
Tuff Dental School, D.M.D.

714.449.1686

536 W Commonwealth Ave. #A, Fullerton, CA 92832



Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

매직의 손 - 30년 경력 -

- Eyebrow
- Eyeline
- Lipline
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼) (한개 크기에 따라서)
- 탈모커버
- 무통 3D 자연눈썹 (마이크로브레이딩)
- 남자눈썹 전문

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게
자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 -
(배우고 바로 손님 모실 수 있음)

T. 562.896.2024

예약 문의

9828 Garden Grove Blvd. #107, Garden Grove, CA 92844