

ツイストケーキの作り方

- ① まきを割ってたきつけを作る。

・写真を参考に‘叩き手’は両手に‘わり手’は前の手を2重に軍手をはく。

※薪の割り方については 野外炊事／薪の組み方(210102)を参照してください。



- ② まきに火をつけて燃やしておく。

・新聞紙の上に割って小さくしたまきを置いてから火をつける。
・1本のマッチも大切に火をつける。
マッチの割り当てを1つのグループに1本とする方法もある。
・火がついたら少しずつ大きめのまきを入れていく。

- ③ ホットケーキミックスに溶き卵を少しずつ入れてかき混ぜる。

耳たぶくらいのかたさが目安。

粘りけがあるうちに溶き卵を入れるのをやめる。

溶き卵だけでは足りない場合は少し水を入れる。

(木に巻きつけてもホットケーキミックスが落ちない程度)



- ④ 竹にアルミホイルをまきつける。

それにツイストケーキをまきつけて遠火でじっくり焼く。

厚く巻くと中まで火が通らないので注意！

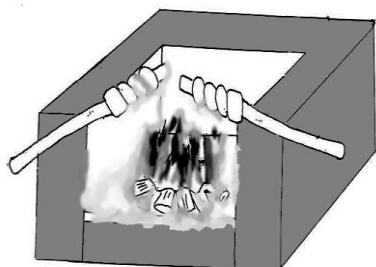
- ⑤ ツイストケーキが倍ぐらいに膨らんだら食べ頃である。

好みに合わせてハチミツやマーガリンをつけても食べてもよい。

火が通りやすくなる工夫を考えてみて！

竹串に巻き付けるから、かなり水は少なめの方が良いかも！

竹串は幅2~3cm、長さ50cm程度のものである。持って焼く際は、手元が熱くなるため、軍手をして行うほうが良いかも！



発想の転換！！
4人分のホットケーキミックスを、4本の竹串に一度に付けて焼くと、時間はかかるし、芯まで焼けない。
適量を巻き付けて焼くべし！
1度目より2度目の方がきっと上手にできるはず。しかも、何度も味わえる！