

お菓子を作ろう

1・ガトーショコラ

材 料 18cm型

粉砂糖 60g
ミルクチョコレート 100g
卵黄 4個分

A {アーモンドプードル 50g
薄力粉 大さじ1と1/2

B {卵白 4個分
砂糖 大さじ 2

・生クリーム 100ml
・くるみ 大さじ 3
・粉砂糖 又は ココア

POINT

★ 卵白はしっかり泡立てて!

作り方

- ① チョコレートを刻み、大きめのボールに入れる。湯煎にかけて溶かし、粉砂糖を加える。卵黄を1個づつ加えて混ぜる。
- ② ①に七分立ての生クリームを加え、Aをふるいながら加えてさっくり混ぜる。
- ③ 粗く刻んだくるみを加え、しっかり固く泡立てたBを2~3回に分けて加える。泡を消さないように混ぜ、紙を敷いた型に流す。170度に温めたオーブンで30分~40分かけてじっくり焼く。
- ④ オーブンの火を止め、扉を半開きにして5分程おいて高さをしずめる。型からはずして冷まし、粉砂糖かココアをふって切り分ける。



3・ピザサンドフライ

材 料 6人分

食パン(8枚切り) 9枚

{ピザソース 適量
ハム 4と1/2枚
スライスチーズ 4と1/2枚

{溶き卵 1個分
パン粉

・小麦粉 少々
・揚げ油
・パセリかレタス(添える)

作り方

- ① パンは耳を切り落とし、麺棒でかるくつぶす。
- ② ピザソースを塗り、2つに切ったハムとチーズをのせる。縁に水溶きの小麦粉を塗り2つ折にする。縁をフォークでしっかりと止め、溶き卵をくぐす。パン粉をつけ、180度に温めた油できつね色に揚げる。
- ③ しっかり油を切り、パセリかレタスを添える。



2・簡単スクエアチョコレート

材 料 6人分

(板チョコ1枚分の分量)

・食パンの耳 約2/4枚
・無塩バター 10g
・板チョコ 各1枚
(苺・抹茶・ホワイト 好みで)
・牛乳 大さじ 1
(または生クリーム)

作り方

- ① 板チョコは細かく割り耐熱容器に入れ、バターを加える。電子レンジ(600w)で1分温める。かき混ぜて溶かす。
- ② ①に牛乳を加えて混ぜる。細かくちぎったパンの耳を加え、よくかき混ぜる。それぞれラップで包み冷蔵庫で20分冷やす。
- ③ ②がまだ柔らかいうちに厚さ約2cmになるように伸ばす。側面を包丁など平らなもので押さえ、四角の棒状に整える。さらに40分冷やし固める。冷凍庫に入れる。固まったら好きな大きさに切る。



★ 冷凍保存もできますよ。
★ 火を使わないので子供でも安心。

4・バナナミルク

材 料 6人分

・バナナ 2本
・レモン汁 大さじ3強
・牛乳 400cc
・はちみつ 大さじ3強
・コーンフレーク 適宜

作り方

- ① バナナは厚さ5mmの輪切りにしてボールに入れる。すぐにレモン汁を加え、ボールをかるく揺すって、バナナ全体にレモン汁をからめる。
- ② 牛乳加え、菜箸でひと混ぜしてから、はちみつを加える。
- ③ バナナを傷つけないように、菜箸で静かに混ぜて、とろみがついてくればOK。
グラスに注いでコーンフレーク適宜をのせる。時間があれば密閉容器に移して冷蔵庫で冷す。

