



お菓子を作ろう



1・リースのマーブルケーキ

材 料 (18cmのエンゼル型)

- ・バター 100g
- ・砂糖 (パウダーシュガー) 100g
- ・卵 2個
- 〔薄力粉 110g
ベーキングパウダー 3g
・バニラエッセンス 少々〕
- 〔ココア 10g
・砂糖 } 各大さじ1
・湯 }〕
- ・バター・強力粉 (型用) 各適宜
- ・シロップ
〔グラニュー糖 40g
水 80cc〕
- ・仕上げ用
〔生クリーム 150cc
グラニュー糖 小さじ2〕
- ・飾り用
・カラースプレー
・お好みの果物 (いちごなど)

作り方

- ① 型の内側に分量以外のバターを薄くぬり、強力粉をふって余分な粉をはたき、冷蔵庫へ。
- ② 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ③ ボウルにバターを入れ、空気を含ませるように泡立て、砂糖を2~3回に分けて加え、さらによく白っぽくなるまで混ぜる。
- ④ 卵をといて、③に少しずつ5~6回に分けて加え混ぜ、バニラエッセンスも加え②を入れてゴムベラで合わせる。
- ⑤ 別のボウルに、ココア・砂糖・湯を入れてよく混ぜる。
- ⑥ ⑤に④の1/3の量を加えて混ぜる。
- ⑦ ①の型に残りの④と⑥を交互に入れ、ハシで大きくかき混ぜ、空気をぬいてオーブンへ。
- ⑧ 180℃予熱ありで30分、途中20分後170℃に下げて、竹串をさして何もついてこなければ、焼き上がり。型から出し完全にさます。
- ⑨ シロップは煮たちさせて、さましておく。
- ⑩ ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、底を氷水にあてて泡立て器でゆるめに泡立てる。
- ⑪ スポンジの底を平らにカットする。
- ⑫ ⑦のスポンジにハケでシロップをたっぷり塗りスプーンで生クリームをかける。その上に果物やカラースプレー、アーモンドスライス等、お好みのもので飾る。



POINT

- ★ハンドミキサーを使うと時間が短縮できます。
- ★④の卵は、少しずつ入れましょう!
- ★⑥の白い生地とココア生地を交互に並べて、ハシでかき回すとマーブル模様ができます。お好みのマーブル模様を作ってみましょう!
- ★生クリームは、ゆるめに泡立てましょう。(7分立て)
- ★リースのままデコレーションしたり、カットしたものに飾ったりとお好みで♡



2・鈴カステラのゆきだるまさん

材 料 6人分

- ・鈴カステラ 12個
- ・ポッキー 6本
- ・ホワイトチョコレート 適量
- ・チョコペン

作り方

- ① ホワイトチョコレートを湯せんで溶かす。
- ② 鈴カステラ2個の黒と白の境目をはさみで切り、それぞれを①でコーティングする。
- ③ 冷蔵庫に冷やし、固める。
- ④ ポッキーをさして、チョコペンでお顔を描いて出来上がり。



POINT

- ★チョコレートの湯せんのお湯の温度に注意! 熱すぎるとダメ。
- ★コーティングは手早く。ポッキーは折れやすいので注意!!
- ★ポッキーにリボンをつけてもかわいいですよ♡



★かわいい顔を
かいてね♡

3・ぱりぱりチーズせんべい

材 料 6枚分

- ・ピザ用チーズ 大さじ6
- ・ちりめんじゃこ 小5
- ・青のり 少々

作り方

- ① フッ素樹脂加工のフライパンに大さじ1のチーズをのせ、その上にじゃこをのせ、青のりをふり、チーズがとろけて薄く色づき固まったらフライ返しで取り出し、ペーパーの上において冷ます。



POINT

- ★チーズが溶け出したら、じゃこなどのお好みの具をのせて、チーズがカリカリになるまでさわらない!
- ★電子レンジでも簡単にできますよ♡



4・おむすび

材 料 一人2個ずつ

- ・米
- ・鮭
- ・シーチキン・マヨネーズ
- ・昆布の佃煮
- ・のり
- ・梅
- ・おかか など

作り方

- ① お米をといて、ご飯を炊く。
- ② お好みの具を入れて、おにぎりを作る。
- ③ のりを巻いて、完成!!

