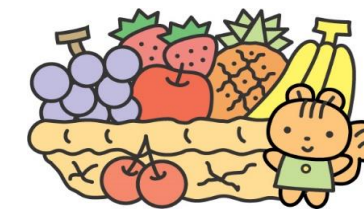


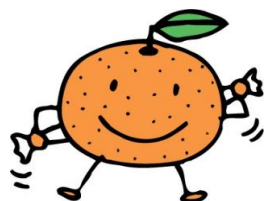
“くだもの” にでてくる「たべもの」は、
もちろん『くだもの』。
いろいろなくだものをつかったレシピをしょうかいします。



《みかんホイールケーキ》



- 材料 4~5人分
- | | |
|-----------|------|
| 小麦粉 | 150g |
| ベーキングパウダー | 5g |
| 砂糖 | 40g |
| 卵 | 2個 |
| バター | 50g |
| みかん缶 | 小1缶 |
- 作り方
- ①小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。卵は割りほぐしておき、バターは電子レンジで20秒、柔らかくしておきます。
 - ②ボウルに砂糖、バターを入れ混ぜ、溶き卵を少量ずつ入れて混ぜ、全ての溶き卵を入れるまで続けます。
 - ③②に粉を入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなり、ゴムベラで生地を上げた時になめらかに落ちるようになるまで混ぜます。粉っぽく、生地が硬いようでしたら、様子を見て、みかん缶のシロップを少量ずつ入れていきます。
 - ④15cm程度の大きさにアルミホイールを切り、ホイールの真中に生地をのせ、生地の上にみかんを2粒程のせてホイールで包みます。
 - ⑤170℃オーブンで20~25分、焼きます。



《ふるふるブラマンジェ》



- 材料 (作りやすい分量)
- | | |
|---------|-------|
| 黄桃缶 | 1缶 |
| コーンスターチ | 30g |
| 砂糖 | 50g |
| 牛乳 (豆乳) | 600cc |
- 作り方
- ①黄桃はコロコロ状に切っておきます。
 - ②鍋にコーンスターチ、砂糖、牛乳を入れ、コーンスターチの塊がなくなるまでゴムベラで混ぜます。
 - ③中火にかけ、焦げないようにしっかりと混ぜ続けます。とろみがついてきたら、火を止め粗熱をとります。
 - ④粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やし、黄桃を入れて混ぜ合わせます。

《ぶどうミルクゼリー》



- 材料 (作りやすい分量)
- | | |
|---------|-------|
| 粉寒天 | 4g |
| 水 | 300cc |
| さとう | 50g |
| 牛乳 (豆乳) | 150cc |
| ぶどうジュース | 150cc |
- 作り方
- ①鍋に水を入れ、粉寒天を振り入れて火にかけ、かき混ぜながら煮溶かします。沸騰したら火を弱め、2分ほど加熱します。
 - ②牛乳とジュースを①の鍋に入れ混ぜます。
 - ③型に流し冷やし固めます。
- ※お好みで、ゼリーの上にぶどうを添えます。

《バナナとうふのマフィン》



- 材料 4~5人分
- | | |
|-----------|------|
| 小麦粉 | 150g |
| ベーキングパウダー | 5g |
| はちみつ | 25g |
| 砂糖 | 20g |
| 絹ごし豆腐 | 100g |
| バナナ | 2本 |
- 作り方
- ①小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。バナナは、薄めの輪切りにしたものを7個作り、残りのバナナはつぶしておきます。
 - ②ボウルに、はちみつ、砂糖、絹ごし豆腐、つぶしたバナナを入れ混ぜ合わせます。
 - ③②に粉を入れゴムベラで粉っぽさがなくなり、ゴムベラで生地を上げた時になめらかに落ちるようになるまで混ぜます。粉っぽく、生地が硬いようでしたら、様子を見て牛乳を少量ずつ入れていきます。
 - ④アルミカップ8分目まで生地を入れ、上に輪切りにしたバナナを写真の様な場所にのせて、170℃オーブンで20~25分、焼きます。

