



豆乳フламンジェ

コーンスターチ 70g

砂糖 50g

調整豆乳 960ml

きな粉 30g

砂糖 30g

調整豆乳 40ml

- ①鍋にコーンスターチと砂糖、豆乳を入れよく混ぜる
- ②強火にかけかき混ぜ続ける
沸騰したら弱火にする
- ③1~2分後、火から下ろし、熱いうちに容器へ流し込む
- ④粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
- ⑤きな粉ソースを作る
- ⑥ ④に⑤をかける



たまごボーロ

バター50g

砂糖 50g

卵黄 15g(卵1個分)

薄力粉 80g

アーモンドパウダー

40g

※オーブンを170°Cに温めておく

- ①ボウルに室温で柔らかくしたバターと砂糖を入れる。手で揉みこんでよく混ぜる
- ②卵黄を加え混ぜる
- ③小麦粉、アーモンドパウダーを入れ混ぜる
生地をひとつにまとめる
- ④冷蔵庫で10分程度休ませた後、手のひらで直径約2cm玉にする
- ⑤プレートに並べ、オーブンで10分程度焼く



米粉バナナケーキ

上新粉 100g

砂糖 70g

牛乳 100g

バター 80g

ベーキングパウダー

8g

バナナ 140g(2本)

※オーブンを160°Cに温めておく

- ①ボウルに上新粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ混ぜる
- ②鍋に牛乳とバターを入れ弱火にかける。バターが溶けるとOK
- ③ ①に②を少しずつ入れる
だまにならないように
- ④バナナをむいて袋に入れつぶす
③に加える
- ⑤オーブンで35分焼く
- ⑥串をさして何も付いてこなければ、オーブンから出し冷ます
(冷めたら冷蔵庫で冷やすと更に美味しい)

- ①鍋にわらびもち粉と砂糖を入れる
- ②オレンジジュースを少しずつ加える
だまが無くなるまで
- ③鍋を強火にかけ、しゃもじでゆっくりかき混ぜる
- ④3分ぐらいでのり状の小さな塊ができ始める
手早くかき混ぜる。中火に落とす。粘りの強い水あめ状になればOK
- ⑤ ④をバットに入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫へ
- ⑥よく冷えて固まったら冷蔵庫から取り出し、
食べやすい大きさに切る
- ⑦わらびもちをお皿に盛り、みかんを飾り
コンデンスミルクをかける

わらびもち粉 82g(一袋)

オレンジジュース 700ml

砂糖 50g

みかん缶 1缶

コンデンスミルク 30g



オレンジわらびもち