

好きなフルーツを
トッピングして楽しもう♪



フルーツピザ

調理時間 15分

《材料/直径19cmのピザ生地1枚分》

- ブルーベリー…20g
ピザ生地(市販品・直径19cm)…1枚
A クリームチーズ(室温に戻す)…80g
サワークリーム(室温に戻す)…50g
砂糖…大さじ1
B いちご(生または冷凍)…100g
ミント…あれば
ふんとう てきりよう
粉糖…適量

《作り方》

- ピザ生地はオーブントースター等で4分ほど焼き、粗熱を取る。
- 1に練り合わせたAを塗り、ブルーベリー、Bをのせて粉糖をふる。

お麩のキャラメルラスク

調理時間 15分

《材料/2人分》

- 麩(乾)…30g
バター…30g
A 砂糖…大さじ5
牛乳…大さじ1

《作り方》

- フライパンにAを入れて中火にかけ、軽く混ぜる。ふつふつと泡立ってきたら、麩を加えて手早く混ぜる。麩がくっつかないように離しながら、全体に焼き色がつくまで焼く。
- バットにクッキングシートを敷き、1を並べて冷ます。



パンを使わない
和なスイーツ♪

毎日が楽しくなる料理の情報を配信中!

料育

検索



おうちじかんをたのしむ



スイーツ

てづくりSWEETSレシピ

見た目も
かわいい♡



どうぞ
レシピ動画は
こちらから!



ぷるぷるカラフルゼリー

調理時間 10分

《材料/2人分》

- キウイフルーツ(5mm角切り)…1個分
キウイフルーツ(5mm輪切り)…1/2個分
ひとくちゼリー(市販品・お好みの味4種類)…各4個
ミント…あれば

《作り方》

- ひとくちゼリーはそれぞれ粗く潰す。
- グラスに角切りのキウイフルーツ、1をそれぞれ層になるように入れる。星型で抜いたキウイフルーツとミントを飾る。

♡ かし いつものお菓子もてづくりしてみよう ♡



フワフワが
お口でとろける♡

マズ 手作リマシュマロ

🕒 調理時間 30分

《材料/作りやすい分量》

A 卵白・グラニュー糖…各75g

B 水…30ml

粉ゼラチン…15g

バニラエッセンス…適量

コーンスターチ…適量

《作り方》

1. ボウルにAを入れ、角が立つまでしっかりと泡立てる。ふやかしてよく混ぜたBを加え、ボウルごと熱湯に浸けて混ぜる(やけどに注意してください)。なめらかな、やわらかめの生クリーム状になったらバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせ、絞り袋に入れる。
2. パットにラップを敷き、1を絞り出す。固まったらラップを除き、コーンスターチをまぶす。

ジュースで簡単グミ

🕒 調理時間 10分

※冷蔵時間を除く

《材料/作りやすい分量》

A オレンジジュース…80ml

砂糖…大さじ1

B りんごジュース…80ml

砂糖…大さじ1

食紅…少々

粉ゼラチン…20g

《作り方》

1. 耐熱容器にA、Bを各々入れて混ぜ合わせ、電子レンジ(600W)で2分程加熱する(※吹きこぼれに注意する)。粉ゼラチンを半量ずつ加えて、よく混ぜる。
2. サラダ油(分量外)を薄く塗った型に流し入れ、冷蔵庫で1時間程冷やし固める。



あっという間に
グミがでちゃう!

♡ ほんかく すぐでき本格スイーツ ♡



ホットケーキミックスで
サクサクのクッキー♡

さっくり チョコチップクッキー

🕒 調理時間 20分

※焼く時間を除く

《材料/12枚分》

バター(無塩)…70g

溶き卵…1個分

ホットケーキミックス…100g

チョコチップ…25g

《作り方》

1. バターは電子レンジ(600W)で30秒程加熱し、なめらかなクリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。溶き卵を3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。ホットケーキミックスを加えてゴムベラでさっくりと混ぜ、チョコチップを加えて混ぜる。
2. クッキングシートを敷いた天板に、1をスプーンで押しさえつかないように丸く広げ、並べる。180℃に予熱したオーブンで、10分程焼く。



レシピ動画は
こちらから!

濃厚ガトーショコラ

🕒 調理時間 20分

※焼く時間を除く

《材料/直径15cmの丸型1台分》

卵…4個

板チョコレート…240g

《作り方》

1. 板チョコレートは細かく刻み、湯せんで完全に溶かす。卵は卵黄と卵白に分け、卵白は角が立つぐらいまでしっかりと泡立てる。型にバター(分量外)を塗っておく。
2. ボウルに卵黄、溶かしたチョコレートを入れ、素早く混ぜ合わせる。メレンゲを加えて、さっくりと混ぜ合わせる。
3. 型に2を流し入れ、台に数回落として空気を抜く。170℃に予熱したオーブンで30分程焼く。



板チョコでつくろ
本格スイーツ♡

