

つくろう!

たのしい♪・おいしい♪



てづくりおやつ



クッキーtoast



冷めてもおいしいけど、
やきたてがおすすです♪

【材料】

★ペースト(作りやすい量)

- ・バター・・・25g
- ・卵・・・1/2個
- ・砂糖・・・大さじ3
- ・小麦粉・・・大さじ3



・パン・・・適量

食パンやロールパンなど
シンプルなパンが合います。



①バターを耐熱容器に入れ、600Wのレンジで20秒ほど温め、
やわらかくする。

卵は割りほぐしておく。



②①のバターに砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜる。
卵、小麦粉も加えてよく混ぜ合わせる。

③②のペーストをパンにぬり、アルミホイルを
しいたオーブントースターの天板にならべる。



食パンのみみをつきました。

④オーブントースターで3～4分ほど焼く。



おいそうな
かおり♪

あまったペーストは
冷蔵庫で2、3日保存できます。



食パン1まいに
ペースト大さじ1が
めやすです。



かみかみゼリー(グミ)



おうちでかんたんに、
グミがつくれちゃう!?

ざいりょう 【材料】

★カルピス味

- ・粉ゼラチン・・・10g
- ・カルピス・・・60cc
- ・水・・・80cc

★ぶどう味

- ・粉ゼラチン・・・10g
- ・グレープジュース・・・140cc
- ・砂糖・・・大さじ2

ジュースは、
ほかのフルーツでもOK♪
果汁100%のものを
つかいましょう。

【カルピス味】

①耐熱ボウルにカルピスと水を入れ、ゼラチンをふり入れ、ふやかす。

②ラップをふんわりとかけ、600Wのレンジで20秒ほど温め、
一度取り出して混ぜ、再びレンジで20秒ほど温める。

※ゼラチンがとけていなければ、様子を見ながら10秒ずつ追加。
(わかさないように注意する)

③バットやタッパーなどに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

④固まったら型から取り出し、包丁で2cm角に切る。

12×12cm角の容器で
1.5cm厚さぐらいの
ゼリーができます。
※2cm角で約36個分



【ぶどう味】

①耐熱ボウルにぶどうジュースと砂糖を入れ、ゼラチンをふり入れ、ふやかす。

※②からはカルピス味と同じ作り方です。

シリコン型があれば、
流し入れて
固めてもOK!



クッキー型などで
抜いてもたのしいよ♪



パイナップルジュースで
つくりました♪



スコーン



焼き立てホカホカ
がおいしいよ♪

【材料】 約10個分

- ・バター・・・10g
- ・小麦粉・・・300g
- ・たまご・・・1個
- ・ベーキングパウダー・・・大さじ1/2
- ・砂糖・・・大さじ3

①小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖は合わせてふるっておく。

②バターを1cm角に切り、①に入れて粉をまぶし、指でつぶしながらすり合わせるように混ぜる。
※粉とバターが混ざり合いサラサラになるまで



③卵は割りほぐし、牛乳と混ぜ合わせる。



④②の粉の真ん中にくぼみを作り、③を流し入れる。

⑤よく混ぜ合わせる。混ざったら、2、3回軽くこねてひとまとめにする。
ラップに包んで冷蔵庫で30分ほど寝かせる。

⑥オーブンを200℃に温める。⑤の生地を冷蔵庫から出し、小麦粉をふりかけた台に置いて、手で軽く押しながら2cmぐらいの厚さにのばす。



⑦直径5cmぐらいのコップのふちに粉をつけ、生地を丸く抜き、オーブンシートを敷いた天板にならべる。
抜いてあまった生地はひとまとめにしてまたのばす。



⑧200℃のオーブンで20～25分ほど焼く。

パカッとわって、
好きな具をはさんでたべよう♪

♡ オススメ ♡

- ・生クリーム&はちみつ
- ・マーガリン&いちごジャム
- ・ハム&チーズ&レタス などなど



あさ
朝ごはんにも
オススメ♪



ラップに包みジップ付きの袋に入れて
冷凍保存できます。

パンナコッタ



火を使わずに
かんたんにつくれる♪

【材料】プリンカップ約8個分

- ・粉ゼラチン・・・10g
- ・水・・・・・・・・大さじ4
- ・砂糖・・・・・・・・大さじ4
- ・牛乳・・・・・・・・3カップ
- ・生クリーム・・・1/2カップ

★カラメルソース

- ・砂糖・・・・・・・・大さじ3
- ・水・・・・・・・・大さじ1
- ・熱湯・・・・・・・・大さじ2

①耐熱容器に水を入れ、粉ゼラチンをふり入れてふやかす。
ふやけたら、ラップはかけずに600Wのレンジで20秒ほど温めてとくす。

②耐熱ボウルに牛乳1カップと砂糖を入れて混ぜ、ラップはかけずに600Wのレンジで1分30秒ほど温める。



③②に①のゼラチンを入れてよく混ぜ合わせる。

④③に残りの牛乳2カップと生クリームも加えて、よく混ぜる。



⑤容器に流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。

⑥カラメルソースを作る。

深めの耐熱容器に砂糖と水を入れ、ラップはかけずに600Wのレンジで2分～2分30秒ほど加熱をする。きつね色に色づいてきたら、取り出して器をゆする。茶色に変わったら、熱湯を加えて混ぜる。

⚠「やけど」に注意!
おうちの人と
いっしょにやりましょう



かたまったら、
カラメルソースをかけて
たべましょう♪



お湯でといたインスタントコーヒーや
好きなジャムをお湯でのぼしたソースを
かけてもOKです♡

