

車麩ラスク



作り方

材料(こども 1 人分)

小車麩 (切ってあるもの)	2 個
バター	10g
グラニュー糖	5g

- ① バターを溶かしグラニュー糖と混ぜる。
- ② 小車麩に①を塗る。
- ③ 160℃のオーブンで5~7分程焼いたら出来上がり！

♪甘くてサクサクとした食感がしておいしいです！



いもようかん

作り方

材料(こども 1 人分)

さつまいも	60g
粉寒天	0.3g
水	300ml
砂糖	9g

- ① さつまいもは適当な大きさに切る。(鍋に入る程度の大きさ)
- ② 鍋に①とかぶるくらいの水を入れさつまいもがやわらかくなるまでゆでる。水気を飛ばしマッシャーなどでつぶす。
- ③ 鍋に水・粉寒天を入れ中火でかき混ぜながら沸騰させ火をとめる。
- ④ ②に③・砂糖加え混ぜ、バットなどに入れ冷やす。
- ⑤ 食べやすい大きさに切ったら出来上がり！

チーズ蒸しパン



作り方

材料(こども 1 人分)

ホットケーキミックス	20g
牛乳	15cc
プロセスチーズ	10g

- ① プロセスチーズを1センチ位の角切りにする。
- ② ボールにホットケーキミックス・牛乳を入れダマがなくなるまで混ぜ合わせ、生地を作る。
- ③ ②に①を入れ混ぜる。
- ④ ③をアルミカップに入れる。
- ⑤ 蒸し器で15~20分程度蒸したら出来上がり！