

子ども料理教室 こんだて表

平成23年12月24日

メニュー	材料	分量	作り方
サターアンダーギー	ホットケーキミックス 卵 薄力粉 黒砂糖 揚げ油	【8個分】 200g 3個 180g 80g 適宜	①黒砂糖と卵をボールに溶きほぐし混ぜる。 ②ホットケーキミックスと薄力粉を入れ混ぜひとまとめにする。 ③②を8等分にして丸める。 ④揚げ油は160℃くらいでゆっくり10分ほど揚げるとできあがり。
型抜きクッキー	ホットケーキミックス 溶き卵 バター&マーガリン 砂糖 	【16個分】 120g 大1 40g 大3	①マーガリンは室温にもどす。 オーブンは170℃に予熱しておく。 ②ボールにバターと砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。 卵、ホットケーキミックスを加えゴムヘラでさっくり混ぜ合わせ手でひとまとめにしてラップに2等分して2枚ではさむ。めん棒で3~4mmにのばし型を抜きます。 ③オーブンで8分。焼き色はお好みに
炊飯器でアップルケーキ 	バター又はマーガリン 砂糖 卵 ホットケーキミックス シナモンパウダー りんご グラニュー糖	100g 100g 2個 100g 少々 1/4個 少々	①バターと砂糖を混ぜる。 ②白っぽくなったら溶いた卵を2~3回に分けて混ぜる。 ③ホットケーキミックスと好みにシナモンパウダーを混ぜて炊飯器に入れてスイッチオン。 スイッチが切れたら取り出しさめたらグラニュー糖を表面にふりかける。