

6月

おたんじょうびケーキ

令和3年6月 ナカリルム ベリーパークが原

×ロゼリー & ごまとプレーンのスコーン



×ロゼリー

ごまとプレーンのスコーン



子ども1人分

×ロゼリー

材料 (子ども1人分)

- ・ ×ロゼリー 40g (赤肉×ロゼリー)
- ・ 寒天 0.4g
- ・ 砂糖 2g
- ・ 水 10g

作り方

- ① ×ロゼリーは皮・タネをとり、ミキサーでなめらかにしておく
- ② なべにペーストした×ロゼリー、寒天、砂糖、水を入れよく混ぜながら火にかける。
- ③ ふつぷりさせて2〜3分たったら火を止めて型に流しこみ、冷蔵庫で冷やしかためる
- ④ かたまったら、好きな型にカットする。

ごま & プレーンのスコーン

材料 (子ども1人分)

- ・ 薄力粉 9g
- ・ 豆乳 4.9g
- ・ ベーキングパウダー 0.1g
- ・ 顆粒ごま 1.5g
- ・ 砂糖 1.9g
- ・ サラダ油 2.4g

作り方

- ① ボウルに 砂糖、サラダ油、豆乳をよく混ぜて乳化させる
- ② 薄力粉、ベーキングパウダーをふるって①に加えて混ぜる。
ゆずけは"薄力粉を足す"
- ③ 生地を半分ずつにして半分にしておリゴマを加えてそれぞれ生地を丸くする
- ④ それぞれうすのばし、型ぬきする。
- ⑤ 180°Cのオーブンで15〜18分焼く。