

道具1つでらくらくスイーツ

バットひで冷やすだけ♪ さわやかデザート

MIYAZAWA URARA

宮沢うらら 著

バットがあれば

ポウルかたのかわりになったり

型だいかつやくになったり

大活躍するよ♪♪

つるるんゼリーに

ひんやりアイス

みんな大好き

ケーキ屋さんのスイーツまで

材料ざいりょうをバットに入れたら

冷蔵庫れいぞうこや冷凍庫れいとうこで冷やすだけ！

フルーツやハーブを

かわいく飾かざったらできあがり♪

おうち時間に

かんたんレシピで

冷たいスイーツをつくりませんか？



ぷるるんデザート

調理時間

10分

ひかた
冷やし固める時間

2時間



Milk
jelly

あん にん どう ふ
杏仁豆腐

ぎゅうにゅう
牛乳でかんたんにつくれる
あんにんどう ふ ふう
杏仁豆腐風デザート♪
(つくり方はP.10)

Green
tea
pudding
まっ茶プリン

かいっぱいにお茶の香りが
広がるよ♪
(つくり方はP.11)

調理時間

10分

ひかた
冷やし固める時間

2時間

Strawberry sponge cake

いちごショートケーキ

カステラでかんたんスイーツ♪

調理時間
15分

冷やす時間
2時間



道具

バット
計量カップ/計量スプーン/まな板/包丁/
ボウル/あわ立て器/スプーン

材料 [バット 1こ分]

- いちご(中つぶ).....16こ
- 生クリーム(乳脂肪分42%).....200ml
- さとう.....大さじ1
- カステラ.....6切れ

つくり方

1 いちごを水洗いし、ヘタを取る。包丁で半分に切る。



2 ボウルに生クリーム、さとうを入れ、あわ立て器で7分立てにする(生クリームのあわ立て方はP.39を見てね)。



3

カステラを包丁でそれぞれ6等分に切り分ける。バットにカステラの半分をしきつめる。



4

2のクリームの半分をスプーンでぬり広げる。その上にいちごの半分の量をならべる。



5

のこ残りのカステラをのせる。



6

のこ残りのクリームを全体にぬり広げ、のこ残りのいちごを飾る。冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

