

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

ポウルのかわりになったり

かた
型になったり

だいかつやく
大活躍するよ♪♪

つるるんゼリーに

ひんやりアイス

だいす
みんな大好き

ケーキ屋さんのスイーツまで

ざいりょう
材料をバットに入れたら

れいぞうこ れいとうこ ひ
冷蔵庫や冷凍庫で冷やすだけ！

フルーツやハーブを

かざ
かわいく飾ったらできあがり♪

おうち時間に

かんたんレシピで

つめ
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

回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

ひ
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

ざいりょう

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

残りのカステラをのせる。



6

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

