



#sweets
#delicious
#homemade
#jelly
#キラキラ
#フルーティー

道具

容器／カップ／耐熱容器／ゴムべら／
おたま／スプーン／バット／包丁／
まな板

材料 [150mlのカップ 4こ分]

《ミルクゼリー》

水……………45ml
粉ゼラチン……………5g
みかん(缶づめ)……………12つぶ
牛乳……………150ml
さとう……………60g
生クリーム(乳脂肪分40%)……………150ml
《花のゼリー》
お湯……………120ml
粉ゼラチン……………5g
好みのかき氷シロップ
(いちご・メロン・ぶどうなど)
……………80ml

じゅんぴ

- ・水に粉ゼラチンをふり入れ、ふやかしておく(ミルクゼリー用)。
- ・カップにみかんを3つぶずつ入れる。



つくり方

《ミルクゼリー》

- 1 耐熱容器に牛乳、さとうを入れ、電子レンジ600Wで1分20秒加熱し、ゴムべらでしっかりまぜてとくす。



- 2 1に粉ゼラチン、生クリームの順に加え、そのたびによくまぜ合わせる。



- 3 みかんを入れたカップに2を7分目まで注ぎ、冷蔵庫で2時間冷やし固める。



《花のゼリー》

- 4 80℃のお湯に粉ゼラチンを加え、よくまぜとくす。



- 5 4にかき氷シロップを加えてまぜ、バットに流し入れて冷蔵庫で2時間冷やし固める。



- 6 5を包丁でさいの目に切り、3の上にのせる。



かき氷シロップのあまさは
メーカーによってちがうので、
分量は目安にしてね。



あじさいゼリー

お花のようにキュートなデザート♡



#forest
#winter
#snow
#クリスマス
#粉雪
#チョコフレーク
#さっくり食感

道具

ボウル／包丁／まな板／耐熱容器／
スプーン／バット／茶こし

ざいりょう

材料 [5 分]

カステラ……………40g(1切れ)
チョコレート(ビター)……………50g
チョコフレーク……………30g
(チョコレートでコーティングした
コーンフレーク)
粉ざとう……………少々

PINECONE
CAKE



まつぼっくりケーキ

サクサク カリカリ、あま〜いチョコ味♪

じゅんぴ

・カステラを手で細かくちぎって、ボウルに入れる。



つくり方

1 チョコレートを包丁で細かくきざんで耐熱容器に入れ、電子レンジ600Wで1分加熱してとくす。



2 1にカステラを入れて、スプーンでよくまぜる。



3 2を丸めながら、高さ4cmの円すいを5こつくる。



4

3にチョコフレークを下の段からさしていく。



5

2〜5段目も同じように、上までさしていく。



6

5に茶こしで粉ざとうをふりかける。



下の段は大きめのチョコフレーク、
上の段になるほど小さめの
チョコフレークをさすと、
まっぼっくりらしくなるよ!





キウイクッキー

まっ茶とかぼちゃのアイスボックスクッキー♡

道具

クッキングシート／ボウル／あわ立て器／ゴムべら／
ラップ／めんぼう／パット／包丁／まな板／
つまようじ／ケーキクーラー

ざいりょう

材料 [20枚分]

バター(食塩不使用).....120g
粉ざとう.....70g
塩.....ひとつまみ
卵黄.....1こ
薄力粉.....220g
まっ茶.....4g
かぼちゃパウダー.....6g
黒ごま.....小さじ1

#newzealand

#green

#yellow

#ビタミンカラー

#サクサク

#つぶつぶ

#プレゼント