

パーティー♡タルト

Peach tart

ピーチタルト

おうとう あいしょう
黄桃とマスカルポーネの相性がバッチリ♪

(つくり方はP.32)



Fruits tart

フルーツタルト

ほうせきばこ
宝石箱のようなキラキラ感♪

(つくり方はP.30)

調理時間

50分

調理時間

50分

フルーツたっぷりケーキ

Lemon cake

レモンケーキ

アイシングたっぷり
甘酸っぱいスイーツ♪



調理時間

40分

道具

フライパン④
はかり/計量スプーン/ボウル④⑤/
ゴムべら/あわ立て器/ふた④⑤/ナイフ/
フライ返し

ざいりょう
材料 [直径16cmのケーキ 1台分]

- バター(無塩).....60g
- さとう.....60g
- たまご.....2こ
- レモン汁.....大さじ1
- ホットケーキミックス.....110g
- サラダ油.....小さじ1

- アイシング
- 粉ざとう.....100g
- 水.....20ml

つくり方

1 ボウルにバター、さとうを入れ、ボウルの底にお湯をあてて(湯せん)、ゴムべらで混ぜながらとかす(湯せんについてはP.42を見てね)。



2 ボウルをお湯からはずし、たまご、レモン汁を加えて1分ほどあわ立て器で混ぜる。



3 ホットケーキミックスを加え、よく混ぜる。



4 フライパン④にサラダ油をうすくぬって③を流し入れ、ふたをしてごく弱火で15~20分ほど焼く。



5 ④にフライパン④をかぶせてひっくり返し、ふたをして6分ほど焼く(ケーキのひっくり返し方はP.42を見てね)。器にうつして冷ます。



●アイシング
6 粉ざとうに水を加えてよく混ぜる。固い場合は、水(分量外)を少々加える。



(つぎのページへ→)

バター

サラダ油

バター+サラダ油

たまご焼き器DEスイーツ

Brownie

ブラウニー

プレゼントにおすすめ♡



調理時間
30分



道具

たまご焼き器

はかり/計量スプーン/ボウル④⑤/
あわ立て器/おたま/フライ返し/ゴムべら/
アルミホイル/フライパン⑥/ナイフ/
ふた④/まな板/包丁

ざいりょう
材料 [10本分]

- 板チョコレート(ビター).....50g
- バター.....50g
- さとう.....40g
- たまご.....1こ
- 小麦粉(薄力粉).....20g
- ナッツ類(クルミ、アーモンド、
カシューナッツ、かぼちゃのタネなど).....50g
- サラダ油.....小さじ1

つくり方

1 ボウルの底にお湯をあてて(湯せん)、
板チョコレートを細かくわって入れる
(湯せんについてはP.42を見てね)。



2 バターを加え、あわ立て器で混ぜなが
らとくす。



3 ボウルをお湯からはずし、さとう、た
まごを加え、よく混ぜる。



4 小麦粉を加え、ダマがなくなるまでま
ぜる。



5 たまご焼き器にサラダ油をうすくぬ
り、おたまで④を流し入れ、ナッツ類
をのせる。



6 アルミホイルでふたをし、10分ほど
ごく弱火にかける。



7 ひとまわり大きいフライパンをかぶせ
てひっくり返し、ふたをして5分ほど焼
く(ケーキのひっくり返し方はP.42を見
てね)。冷めたら包丁で10等分にする。

*フライパンで焼く場合は、フライパン⑥を使用
しよう!