



キャンディクッキー

キラキラかがやく☆ステンドグラスのよう

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／まな板／
 ぬき型

ざいりょう

材料 [15枚分]

バター.....100g
 粉ざとう.....70g
 塩.....ひとつまみ
 卵黄.....1こ
 薄力粉.....200g
 キャンディ.....20～25こ

#colorful
 #stainedglass
 #christmas
 #ornament
 #キラキラ
 #シャカシャカ
 #とうめい



#whitechocolate
 #marblechocolate
 #cookies
 #valentine
 #お花
 #かわいい
 #ペロペロキャンディ

道具

包丁 / まな板 / ボウル /
 ポップケーキ用スティック / スプーン /
 バット / クッキングシート / カップ /
 キッチンバサミ

材料 [3こ分]

ホワイトチョコレート 40g
 オレオクッキー 3こ
 チョコペン(白) 1本
 マーブルチョコ(黄) 3こ
 マーブルチョコ(水色) 6こ
 マーブルチョコ(ピンク) 6こ
 マーブルチョコ(黄緑) 6こ

OREO COOKIE
 LOLLIPOP



オレオポップ

見た目がかわいいプレゼントスイーツ♡

作り方

1 ホワイトチョコレートを包丁で細かくきざみ、ボウルに入れる。60℃のお湯にボウルの底をつけ、ホワイトチョコレートをとく。



2 オレオクッキーの片側をはがし、クリームのある方にポップケーキ用スティックをのせる。



3 2のクリームのない方に1をぬり、ポップケーキ用スティックをはさむ。冷蔵庫で10分ほど冷やし固める。



4 3の1つに1をスプーンで全体にかけてコーティングし、クッキングシートの上のせる。冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。



5 チョコペンをお湯につけ、チョコレートをとかし、キッチンバサミでチョコペンの先を切る。



6 チョコペンを3と4に接着剤がわりにしぼり、マーブルチョコをお花のようにはりつける。





#blueberry
 #strawberry
 #greentea
 #milkchocolate
 #デコレーションケーキ
 #みんなでワイワイ
 #パーティータイム

道具

耐熱容器 / スプーン / ざる / 包丁 /
 まな板 / バット / ボウル / あわ立て器 /
 お皿 / ハケ / パレットナイフ /
 ぬき型(ハート)

ざいりょう

材料 [直径20cm 1台分]
 さとう.....50g
 水.....60ml
 いちご.....7こ
 ブルーベリー.....28こ
 キットカット(ミルク・まっ茶・
 ストロベリー).....各6こ
 生クリーム.....200ml
 市販のスポンジケーキ
 (直径18cm、厚さ2cm).....2枚
 いちごジャム.....大さじ6



キットカット ケーキ

おしゃれなシャルロットケーキ、パーティーにいいね♪

シロップ

耐熱容器にさとう
 30g、水を入れ、
 電子レンジ600W



で1分加熱してスプーンでまぜてとかす。
 冷蔵庫で冷やしておく。

じゅんぴ

いちごは水洗いし、ヘタを取る。
 ブルーベリーは水洗いする。

つくり方

1 キットカットは包丁で1本ずつに切り
 はなす。



2 ボウルに生クリーム、残りのさとう20g
 を入れ、あわ立て器で8分立てにする。



3

お皿にスポンジケーキを1枚おき、ハケ
 でシロップ半量を全体にしみこませる。



4

3の上にいちごジャムをぬる。



5

4の上に2のクリームの1/3量をのせ、
 パレットナイフで全体にぬり広げる。



(つぎのページへつづく)