

ジッパーつきビニール袋^{ぶくろ}でこんなにできる! ハッピー☆クッキング もくじ

P.4 はじめに

P.5 ジッパーつきビニール袋^{ぶくろ}クッキング^{ちゅうい}の注意^{てん}点

P.6



ドロップクッキー



P.8



マシュマロヨーグルト



P.10



バナナスコーン



P.12



おせんべい



P.14



フルーツシャーベット



P.16



チョコマフィン



P.18



スイートポテト



P.20



いももち



P.22



ピザ



P.24



チキンハム



P.26



ハムチーズパン



P.28



はんぺんつくね



P.30



うどん



P.32



チチミ



P.34



フレンチトースト



P.36



ぎょうざ



P.38 ジッパーつきビニール袋^{ぶくろ}の種類^{しゅるい}や使用^{つか}方法^{かた}

ジッパーつきビニール袋^{ふくろ}でできる！ マシュマロヨーグルト

ヨーグルトにマシュマロを入れるだけ！
1日^{いちお}置くと、ふわふわのムースに！
フルーツを入れて^た食べましょう。

ウエハースをトッピングすれば、
パーティにも！



材 料 ^{ざい りょう} ③ 人分 ^{にんぶん}		【トッピング】	
マシュマロ	50g	ウエハース	3枚 ^{まい}
プレーンヨーグルト	100ml	※ 2つに割	
キウイ	1/2 個	り盛りつ	
黄桃(缶) ^{おうとう かん} (2つ割り)	1 個	ける	
パイン(缶) ^{かん} (輪切り)	1 枚		



ジッパーつきビニール袋^{ふくろ}
[M サイズ] 1 枚



作り方 ^{つく かた}



マシュマロはキッチンばさみで4等分^{とうぶん}に切ります。



ジッパーつきビニール袋^{ふくろ}にマシュマロを入れます。



ヨーグルトを入れて混ぜ、冷蔵庫^{れいぞうこ}でひと晩^{ひとばん}冷やします。



黄桃^{おうとう}は1.5cm角^{かく}に切ります。



パインは1.5cm角^{かく}に切ります。



キウイは皮^{かわ}をむき、1.5cm角^{かく}に切ります。



フルーツを切りました。



3に7を入れます。



混ぜます。

ジッパーつきビニール袋^{ふくろ}でできる！ フルーツシャーベット

とってもかんたん^いにできるスイーツです。
袋^{ふくろ}にフルーツを入れて、つぶしたら
材料^{ざいりょう}を入れて、凍^{こお}らせるだけでおいしい！



いろんなフルーツ^{かん}で
ためしてみてもいいですね。



ジッパーつきビニール袋^{ふくろ}
[Lサイズ] 1枚^{まい}
フリーザー
タイプ

材料 ^{ざいりょう} 4人分	
[黄桃 ^{おうとう} シャーベット]	[パイン ^{かん} シャーベット]
黄桃 ^{おうとう} (缶 ^{かん}) (2つわり)	パイン ^{かん} (缶 ^{かん}) 3枚
砂糖 ^{さとう} 缶詰 ^{かんづめ} のシロップ	砂糖 ^{さとう} 缶詰 ^{かんづめ} のシロップ
3個 ^こ 大さじ1 大さじ3	3枚 ^{まい} 大さじ1 大さじ3
	[トッピング] ミント 少々 ^{しょうしょう}



作り方



ジッパーつきビニール袋^{ふくろ}に黄桃^{おうとう}を入れます。



袋^{ふくろ}の上から麺棒^{めんぼう}などでたたき、つぶします。



砂糖^{さとう}を入れます。



缶詰^{かんづめ}のシロップを入れます。



袋^{ふくろ}の上からよく混ぜます。



口^{くち}を閉め、冷凍庫^{れいとうこ}で冷やし固めます。
1時間



袋^{ふくろ}の上から麺棒^{めんぼう}などでたたきます。



手でほぐします。
冷凍庫^{れいとうこ}で冷やし固めてはほぐす、を2回繰り返します。
※パインも同じように作ります。



器^{うつわ}に盛り、ミントを添えます。