



レインボーパンケーキ (p.12)

カラフルミニケーキ (p.15)



#colorfulsweets
#fryingpan
#whippedcream
#ふわふわ
#ブランチ
#おやつ
#朝ごはんにも

道具

セルクル(直径10cm)／
クッキングシート／ボウル／
あわ立て器／おたま／スプーン／
フライパン／キッチンペーパー／
ミトン／フライ返し／ゴムべら／
しぼり袋／キッチンバサミ／星の口金

材料

[直径10cm 6枚分]
たまご.....2こ
牛乳.....260ml
ホットケーキミックス.....400g
食用色素(赤・黄色・緑・青・むらさき)
.....各適量
サラダ油.....適量
生クリーム.....100ml
さとう.....8g



レインボーパンケーキ

にじ色スイーツはパーティーの主役♪

じゅんび

・セルクルの内側にクッキングシートをぐるりとしく。



作り方

《パンケーキ》

1 ボウルにたまご、牛乳を入れ、あわ立て器でよくまぜる。



2 ホットケーキミックスを加えてまぜ、なめらかな生地にする。



3 おたまで、2を6等分(約120g)ずつに分ける。



4

3に食用色素を加えてスプーンでまぜ、色をつける。①むらさき ②青 ③緑 ④黄 ⑤黄+赤→オレンジ ⑥赤。



5

フライパンにサラダ油を少量入れてキッチンペーパーで全体に広げ、セルクルをのせる。



6

4の生地の1色を90～100gほど流し入れ、弱火にかける。

*あまった生地はP.15カラフルミニケーキに使用。



(つぎのページへつづく)



#hongkongsweets
#fruitsjelly
#soda
#しゅわしゅわ
#まんまる
#キウイミカンイチゴ
#どれからたべよう

道具

包丁／まな板／丸い製氷皿／缶切り／
なべ(直径18cm)／ゴムべら／おたま／
竹ぐし

ざいりょう 材料

[直径2.5cm 39こ分]
キウイ……………1/2こ
みかん(缶づめ)……………7つぶ
いちご……………3こ
水……………450ml
粉寒天……………6g
さとう……………40g
レモン汁……………小さじ1
ソーダ……………200ml
(またはみかんの缶づめシロップ)

KOWLOON
BALLS
クーロンキュウ

大好きなフルーツをとじこめよう☆

じゅんぴ

・キウイ、みかん、いちご
は包丁で小さく切って、
製氷皿に入れる。



つくり方

1 なべに水、粉寒天を入れてゴムべらでまぜ、中火にかける。



2 1がふつとうしたらさとうを加え、弱火にして1～2分加熱する。

*ふきこばれないように気をつける。



3 レモン汁を加えて火をとめ、あら熱をとる。



4

製氷皿におたまで3を注ぎ入れる。くぼみより多めに入れる。



5

ふたをして冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。固まったらふたを開けて、竹ぐしを使って取り出す。



6

5を器にもって、ソーダ(またはみかんの缶づめシロップ)をかける。

