

ポップでコーン

材料

- ・ 爆裂種
- ・ メムロピーナツバター
- ・ ヨーグルト
- ・ 落花生



作り方

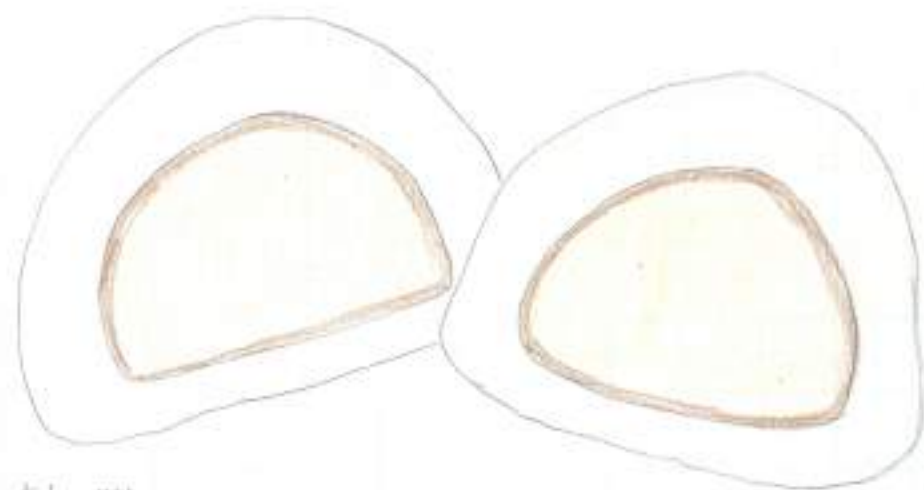
① バターに爆裂種ポッを入れる。ポップコーンを作る

② ヨーグルトにポップコーンを入れてメムロピーナツバターナツを入れて完成。

ポッ

ポッ

メムビー クリーム大福



～材料～

- ・メムロピーナッツ
- ・生クリーム
- ・白玉粉 ・もち粉
- ・こしあん ・ほちみつ
- ・バター ・砂糖 ・塩
- ・メムビーで作ったきなこ

ピーナッツクリームの作り方

- ★薄皮をむき、フードプロセッサーやミキサーで油がでてるまですり潰す。
- ★バターを加え、混ぜればほちみつ、砂糖、塩を加え混ぜる。混ぜりきったら完成!
- ★普通の生クリームも作り、ピーナッツクリームと混ぜ、丸くしぼりとり、こしあんで包み冷凍庫で凍らせる。

クリーム大福の作り方

- ★もち粉、白玉粉、砂糖、水と耐熱ボウルに入れ混ぜ、レンジで1分半温めて混ぜるをもち状になるまで繰り返す。お好みできなこをねりこませる。
- ★もち状になったら、片栗粉を敷いた台にのせ、凍らせたあんを包む。
- きなこをまぶして形を整えたら完成!

MEM P アイス

レシピ

- ①鍋に牛乳と砂糖を入れ沸騰しないように砂糖を溶かす、溶けたら火を止め粗熱を取る。
- ②生クリームを8分～9分立てにします
- ③ピーナッツバターのパウルに生クリームを少し入れなじませる。
- ④生クリームの半分を入れて混ぜる
- ⑤ピーナッツバターを生クリームのポウルに入れて混ぜる
- ⑥粗熱が取れた牛乳によく溶いた卵を混ぜながら入れる
- ⑦生クリームのポウルに卵液を少しづつ入れ混ぜる
- ⑧よく混ぜたらタッパーなどに入れ冷凍庫に入れます
- ⑨冷凍庫に入れたら一時間おきぐらいに2, 3回かき混ぜる

<ピーナッツバターの作り方>

- ①塩ゆで落花生をむいて滑らかになるまでフードプロセッサーにかける（約2分）
- ②鍋に落花生、砂糖、マーガリン、水を入れ火にかける。
- ③最初は中火でふつふつしてきたら弱火にする。
- ④水分が飛んでもったりしてきたら出来上がり（10分～20分くらい）

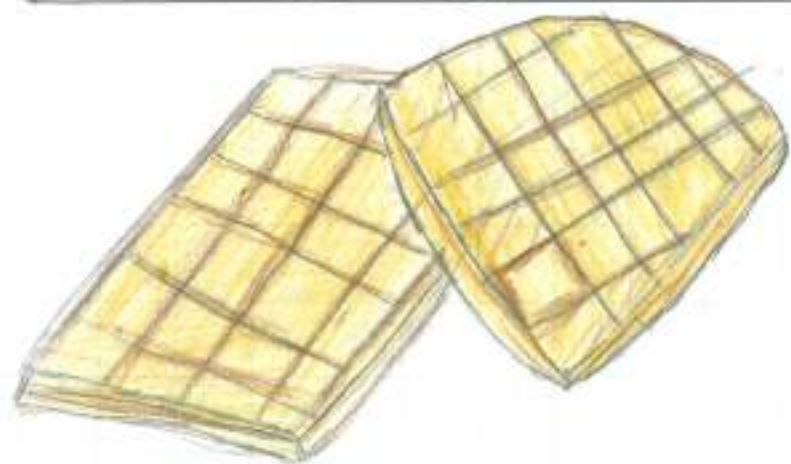


材料	ピーナッツバター	250cc
	牛乳	200cc
	生クリーム	200cc
	砂糖	100g
	全卵	2個

ピーナッツバターのレシピ

塩ゆで落花生	殻をむいて250グラム
砂糖	70グラム
マーガリン	25グラム
水	100cc

ピーナツシワシワ



材料

薄力粉	220g
ピーナツバター	150g
砂糖	60g
卵	1個
牛乳	50cc

作り方

- 1 フードプロセッサーでピーナツバターと砂糖を良く混ぜる
- 2 卵を加えてよく混ぜる
- 3 牛乳を少しずつ入れながらよく混ぜる
- 4 薄力粉を入れてかきかきかきと
気ほろおきになるまで混ぜる
- 5 ピンポン玉状くらいの大さきにして
ワシワシメーカーでよくを繰り返す

コツ

薄力粉を入れてから混ぜ過ぎないくらい
ピーナツバターのクッキングプロを使用して
くぼくぼくかなくなるほど混ぜ過ぎない

炊き込みみおにぎり



レシピ

米... 2合

水... 炊飯器の目盛りまで

茅室産ごぼう... 50g

茅室産枝豆... 100g

鶏もも肉... 100g

にんじん... 40g

塩... 小さじ1/2

醤油・酒・みりん... 各大さじ2

上白糖・ほんだし(顆粒)... 各小さじ2

～作り方～

1. ごぼうのアタを抜く、にんじんを、約1cmの太りに切る。鶏もも肉をサイコロ状に切る。
2. 炊飯器に白米、水、各調味料を入れる。軽く混ぜ、①を入れて炊く。
3. 炊き上がった後、枝豆を入れて混ぜる。
4. 握る

ピーナッツ

工夫した点

牛乳やバター、ピーナッツなど、茅室の食材をたくさんつかうところです。

チュロス

〈材料(14本分)〉

☆ チュロス

- 牛乳 … 150 cc
- バター … 20 g
- 強力粉 … 90 g
- 純ピーナッツパウダー … 10 g
- 溶き卵 … 1 個分
- ☆ ピーナッツクリーム・バター 30g
- ピーナッツ(素煎り) … 150 g
- はちみつ … 大さじ 1
- てん菜糖 … 小さじ 1
- 塩 … ひとつまみ
- ☆ その他
- グラニュー糖

4. 〈あげる〉

170°に熱した油にクッキングシートと一緒に生地を、きつね色になるまで揚げる。
※ういてきたシートはとる。

5. 〈ピーナッツクリーム〉

ピーナッツの薄皮をむく。フードプロセサーにピーナッツを入れペースト状にする。その後バターを入れなじむまでかくはんし、はちみつ、てん菜糖、塩を入れてかくはんする。

6. 〈しあげ〉

チュロスにグラニュー糖をまぶす。



1. 〈下準備〉

強力粉と純ピーナッツパウダーをふるっておく。12×5cmにクッキングシートを切り、用意する。



を加入、ヘラで混ぜる。生地がまとまったら火からおろす。溶き卵を少しずつ加えながら生地がなめらかになるまで、混ぜる。

3. 〈生地をしぼる〉



星形の口金をつけたしぼり漏斗に生地を入れて用意したクッキングシートに生地をしぼる。



2. 〈生地づくり〉

鍋に牛乳、バターを入れて弱火の中にかける。沸騰直前で解火をし、1.で準備した粉

「こしナッツ餃子」

「しんぴ」



餃子の皮

こしあん

ピーナッツ

こしあんの材料

- ① 小豆を水洗いし、水気を切る。
- ② 鍋の中に入れ、水を沢山入れて中火で沸騰させる。
- ③ 適量の水を入れて中火で煮たたせ、弱火に変えて30~40分待つ。

- ④ ⑤ ⑥ ボウルにガスを重ねてゴムべらで滑らかに作るまでかき混ぜる。また、別の用

材料

① こしあんの材料

- ・ 小豆 ~ 200g
- ・ 砂糖 ~ 60g
- ・ 塩 ~ ひとつまみ
- ・ ピーナッツ ~ 16g

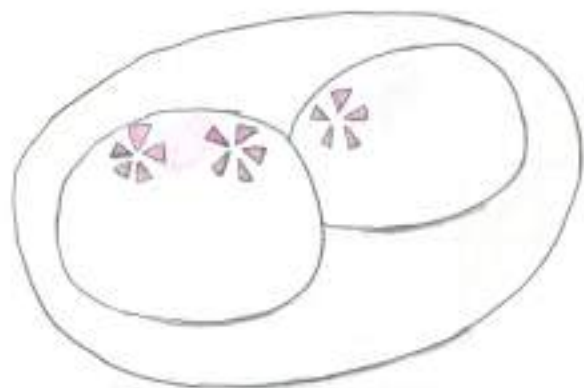
② 餃子の皮の材料

- ・ 小麦粉 ~ 200g
- ・ 食塩 ~ ひとつまみ
- ・ 水 ~ 100cc
- ・ 油 ~ 大さじ3

器にゆし変える。

- ⑦ また鍋に入れ、生あんを砂糖水の中火でよく混ぜる。
- ⑧ 完成です。

じゅう ぼう せん じゅう 上用餛飩頭



～材料～

- 長芋 おろして 3 5 g
- 上白糖 6 5 g
- 上用粉 4 0 g
- こし餡 2 5 0 g
- 手粉用 上用粉 適量
- 霧吹きに入れる水 適量
- 霧吹きに入れる酢 ほんの少し

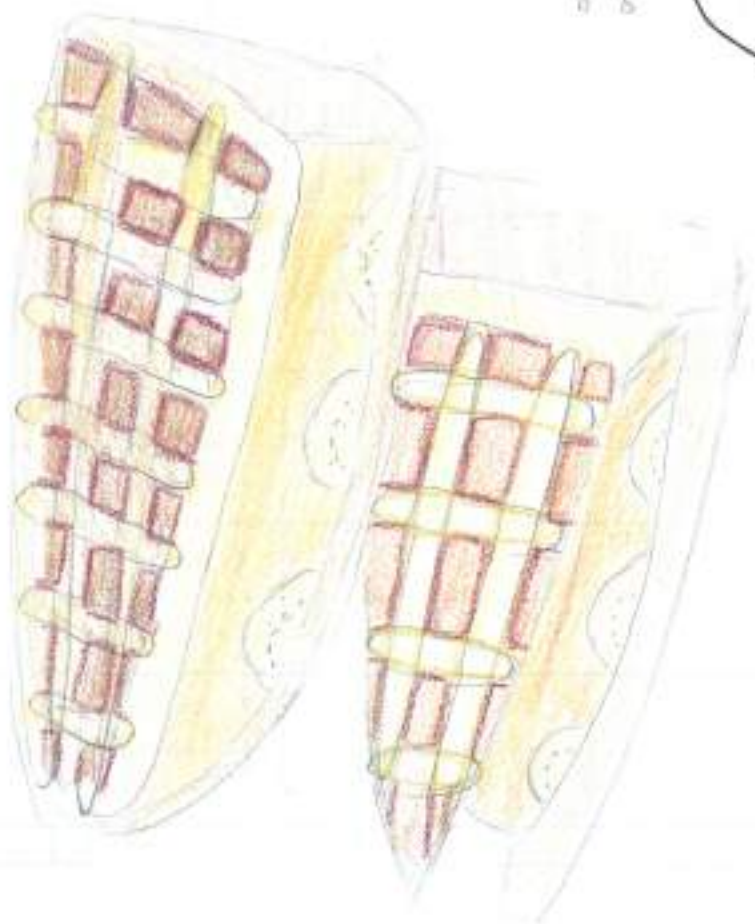
～作り方～

- 1: こし餡は1つ25gに計量し、おめておく。
- 2: 長芋は軽く円を書くようにおろし35g計量し、ボウルに入れる。
- 3: 長芋に砂糖を3回に分け加え、ふんわりするまで混ぜる。
- 4: 別のボウルに上用粉に4の長芋を乗せる。
- 5: 方手で外側から内側に折り込みながら上用糖を馴染ませていく。
- 6: 耳たぶ程の固さにはれぽ1つ1つ各半分ずつに計量し分割し、粉を敷いたバットに置く。
- 7: 手粉しながら生地を手で平たく円に伸ばし、餡を包んで閉じる。
- 8: 閉じ目を下にし手の平で優しく転がし形を整えたら、クーパーに並べ、ほんの少し酢を加えた水を霧吹きでたっぷり表面にふく。
- 9: まさまで冷ます。
- 10: 余った上用粉に水を加え混ぜ、ハケで塗れる濃度にし、食缸をほんの少し入れ混ぜる。
- 11: 生地の好きな場所にハケで薄く塗ってから霧吹きをして蒸す。

ピーナッツ バターワッフル



ピーナッツ
バター
おいしいよ!



材料

☆ ワッフル生地

- 薄力粉 90g
- グラニュー糖 30g
- バニラオイル 数滴
- 無塩バター 30g
- 卵 1個
- ベーキングパウダー 小さじ1
- 牛乳 125cc

☆ 中身

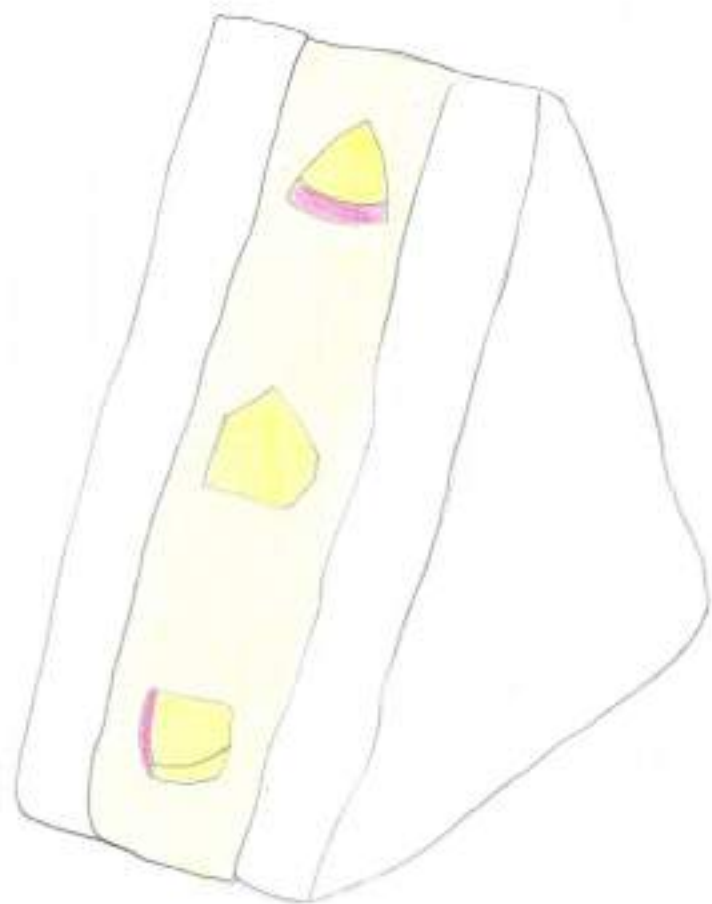
- ピーナッツ 200g
- エキストラバージン
オリーブオイル
大さじ1
- バナナ

レシピ

- 1 ホウ乳に卵黄とグラニュー糖を入れ混ぜる。牛乳と溶かしたバター、バニラオイルを入れ、更に混ぜる。
- 2 別のホウ乳で卵白を角が立つまで泡立て、メレンゲを作り薄力粉を入れて混ぜ、ワッフルメーカーで焼く!
- 3 ピーナッツバターは、ピーナッツの薄皮を取り除き、細かく刻む。その後、ミキサーにピーナッツを入れ、混ぜる。
ピーナッツの油分のおかげでピーナッツがまとまってくる。
さらに、ミキサーで数回まわし、オリーブオイルを入れ、ゴムベラで混ぜる。
- 4 最後に、ワッフルにピーナッツバターとカットしたバナナを入れる。

↓
完成!!

さつまいもサンド



○ 材料

食パン さつまいも 200g 砂糖 大さじ1~3杯
生クリーム 50~100cc バター 10g

○ 作り方

- ① さつまいもを水でさらし、ゆでる。
- ② さつまいもをつぶす。
- ③ つぶしたさつまいもに砂糖、バターを混ぜ、好みの固さになるように、生クリームを少しずつ加える。
- ④ 作ったさつまいもクリームにさつまいもの甘煮を混ぜる。
- ⑤ 食パンの片面にさつまいもクリームをたくさんぬり、サンドする。
- ⑥ サンドした食パンの耳を切り落とし、好みの大きさに切って完成。



芽室町

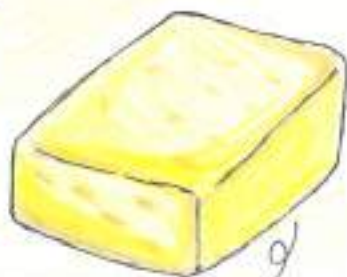
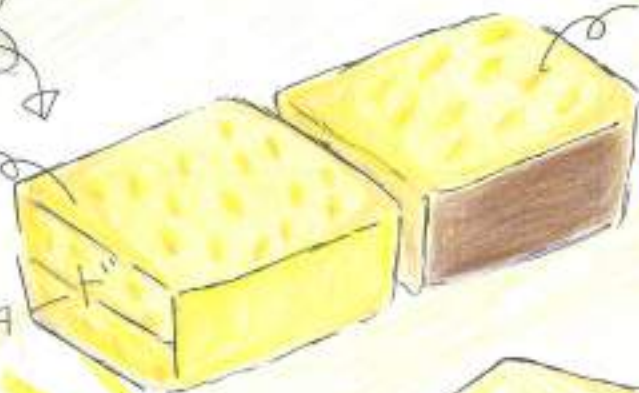


めむもなか

芽室町産の
とうきび入り!

芽室と
和菓子の
良さを!

芽室産
の牛乳を
使った
カスタード



カスタード



こしあん

材料

〈中身〉



- 砂糖
- こしあん
(or カスタード)

〈もなか〉

- 餅
- スイート
コーン



レシピ

〈中身〉

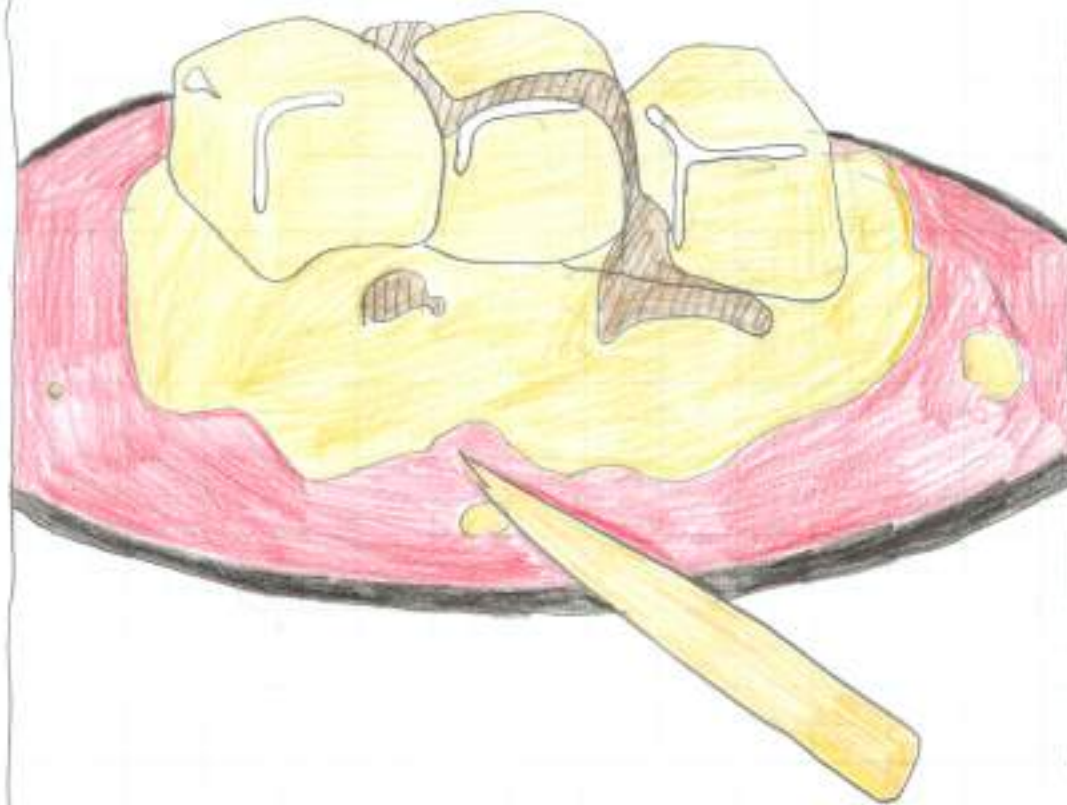
できたもなかに、カスタード
もしくはこしあんを入れる。

〈もなか〉

餅とスイートコーン
をプレートでまんがり焼く!

芽室町

チョコあらび餅



材料 (3~5人前)

- ・ピーサツペースト(後がけ)・・・好きなだけ
- ・チョコソース(後がけ)・・・好きなだけ
- ・あらび餅粉・・・60g
- ・砂糖・・・80~100g
- ・水・・・300g

※市販品には
①「あらび餅粉100%」
②「本あらび餅粉0%」
③「本あらび餅粉0%」
など、でんぷん100%
の三種がありましたが
これでもおいしく
作れます。

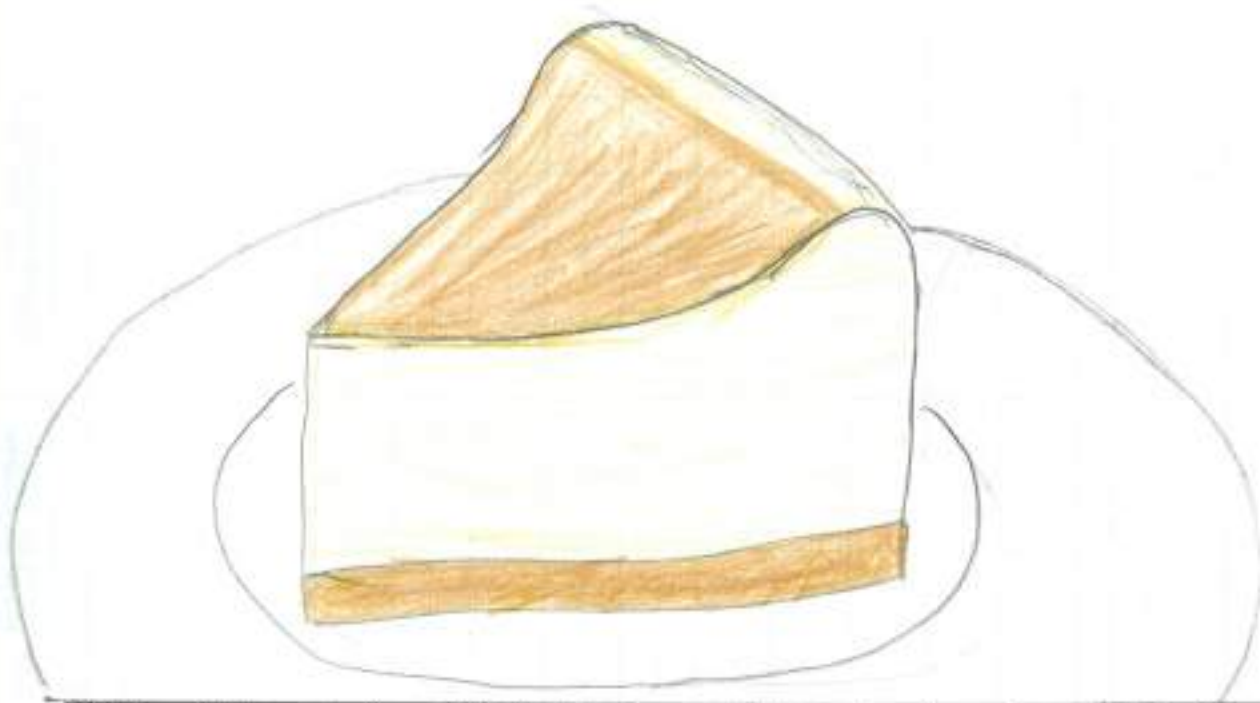
しりしり

- ① ボウルにあらび餅粉と砂糖、水を合わせ、湯で合わせる
- ② 一度ざるでこして片持鍋に移す。(急いでいけば直火でもOK)
- ③ 鍋を弱火の中火にかける。鍋の中火を心を上下に動かす
- ④ 透明感が出てきたら弱火にしてへらでかき混ぜ、力を入れて、鍋底から全体をこねるように混ぜながら4~5分火にかける。鍋の淵にくっついた餅をへらで落としながら根気よく4~5分火にかければツヤとコシのあるあらび餅の完成!

あらび餅の冷やし方と切り方

- ① あらび餅を濡らしておいたバットに移す。※ポイントは冷やしすぎないで、あらび餅は常温で置いて、食べる20~30分前に冷蔵庫にしまう。
- ② まみ板をしっかりとぬらしておいて、そこにあらび餅を平らに盛りつける。
- ③ 3cm四方にあらび餅を切って、それにピーサツペースト、チョコソースをかけた完成!!

ベイクドチーズケーキ



直径15cm丸型

- ・ クリーチーズ 200g
 - ・ 生クリーム 200ml
 - ・ 砂糖 100g
 - ・ 卵 1個
 - ・ 薄力粉 20g
 - ・ レモン汁 大さじ2
- ボトム
- ・ X4ピークッキー 80g
 - ・ 溶かしバター(無塩) 40g

準備 クリーチーズは常温に戻しておきます。オーブは170℃に予熱しておきます

1. フードプロセッサーにクッキーを入れ、細かくするまで撹拌します。

2. 溶かしバターを入れ、撹拌し、しっかりとなじんだら型に敷き詰めます。

3. フードプロセッサーにクリームチーズ、砂糖とレモン汁を入れ、撹拌し混ぜ合わせます。

4. 卵と薄力粉を入れ、撹拌します。

5. 生クリームを入れ、撹拌し詰。

6. 5と2に溶かしバター、170℃に予熱したオーブンで45分焼く。焼き加減は火が通ったと判断を取ります。型から取り出し完成。

材料

じゃがいも…半分

アスパラ…3本

コーン…大さじ2

(缶詰や冷凍)

オリーブ油…大さじ1

バター…8g

しょうゆ…適量

塩…少々

こしょう…適量

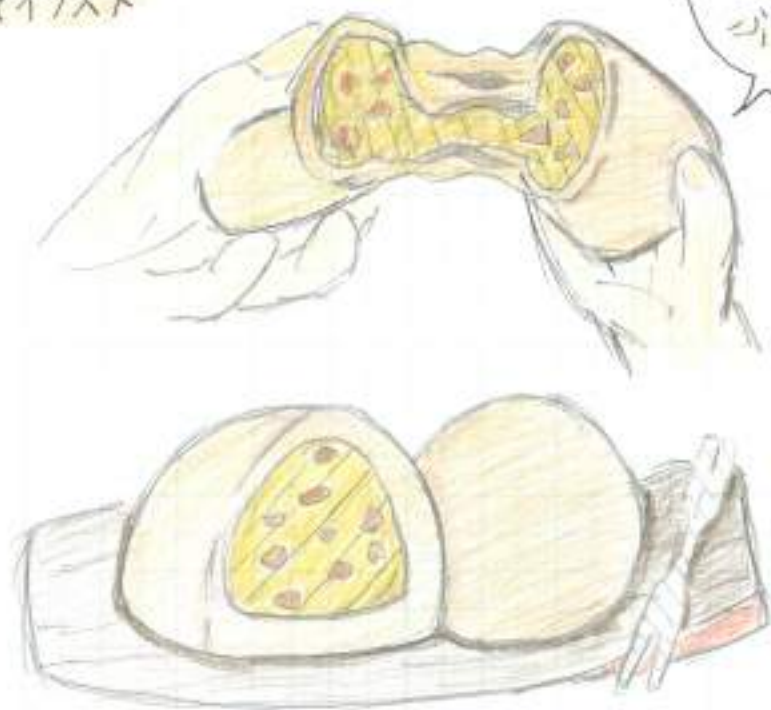


アスパラ ポテコッソ

- 1 じゃがいもは5mm弱のスティック状に切り、さっと洗う、アスパラ3cm長に切る
- 2 フライパンにオリーブ油大さじ1を熱し、じゃがいもを加え、強めの中火で2分30秒炒める。
- 3 アスパラ、コーンを加え塩をふり、中火で2分炒める。
- 4 弱火にしてバターを加え、しょうゆを回し入れ、火をとめる
- 5 器に盛り、こしょうをかける

メムピー大福

☆イラスト



☆メッセージ

修学旅行で食べた「いちご大福」をイメージして考えました。ぜひ、つくってみてください!!

☆材料

生地

- 白玉粉・100g
- 砂糖・大さじ2
- 塩・ひとつまみ
- 水・120cc
- 片栗粉・適量

クリーム

- ピーナッツ・150g
- バター・30g
- はちみつ・大さじ1
- 砂糖・小さじ1
- 塩・ひとつまみ

☆手順

生地

- ① 容器に白玉粉、水、砂糖、塩を入れて混ぜる。ふんわりヒラップをし、600Wのレンジで2分加熱してよく混ぜる。
- ② 再度ふんわりヒラップをし、600Wのレンジで30秒加熱し、透明感が出るまでゴムベラで混ぜる。
- ③ パットに片栗粉をなげ入れ、生地をのせて片栗粉をまぶしながら6等分にする。
- ④ 生地を直径10cm程のばし、クリームを中央にのせて包む。

クリーム

- ① ピーナッツの皮をむく。
- ② フードプロセッサーやジューサーミキサーにピーナッツを入れ、ペースト状になるまでかき混ぜる。
- ③ バターを加え、なじむまで混ぜ、はちみつ、砂糖、塩を加え、再びなじむまでかき混ぜる。
- ④ 生地の中クリームを入れる。

ピーナッツアイス



<材料>

- | | |
|--------|---------|
| ◦ 全卵 | ◦ 無塩バター |
| ◦ 卵黄 | ◦ ピーナッツ |
| ◦ きび砂糖 | ◦ クリーム |
| ◦ 強力粉 | ◦ イチゴ |
| ◦ 塩 | ◦ イチゴ |
| ◦ ドライ | ◦ リース |
| ◦ イースト | ◦ ミント |
| ◦ 牛乳 | |

<レシピ>

- ① 全卵・卵黄・きび砂糖を
加え、泡立てる
- ② 強力粉・塩・ドライイースト
を加え、混ぜ合わせる
- ③ 牛乳を加えて混ぜ合わせ、
バターを入れて捏ねる
- ④ 油を引いたボールに入れ、
60分間放置する
- ⑤ 生地をしっかりと伸ばして、
きりめに巻き、縦じ目を
くっつける
- ⑥ 再度60分発酵させ、
焼き色がつくまで揚げる
- ⑦ 網に糊し、余分な油を落と
してピーナッツクリームと
果物を添える
- ⑧ 完成!

ビーフシチューパイ

作り方

1. 鍋にサラダ油を熱し、野菜を炒める
2. 水を加え、沸騰したらあくを取り、牛肉が柔らかくなるまで弱火で20分煮込む。
3. いったん火を止め、ルーを入れて溶かし、再び弱火でとろみがつくまで10分煮込む。
4. 3のシチューを冷まし、耐熱の器に入れる。
5. 器の口径より一回り大きくパイシートを切り、器にかぶせ、ふちにおさえつけてける。
6. 表面に溶き卵をぬり、20℃に予熱したオーブンで約15分パイ生地に焼き色がつくまで焼く。



材料 ◦ ブロッコリー ◦ アスパラガス ◦ サラダ油 ◦ 牛肉
◦ 水 ◦ じゃがいも ◦ 冷凍パイシート ◦ マッシュルーム
◦ コーン ◦ ごぼう ◦ 人参 ◦ 玉ねぎ ◦ カレールー



芽室でとれたとうもろこしを
芽室の工場^で加工したコーン
クリームを使用しています。



1. 牛乳をあたため、グラニュー糖を加えて溶かす。
2. ボウルに卵を溶き、1を少しずつ加えて混ぜる
ポイント
白身を切るように混ぜ黄身としっかり混ぜ合わせる
→加熱ムラができてしまうため
3. 2をザルなどでこし、コーンクリーム、生クリーム、
バニラエッセンスを加えさらに混ぜる
4. プリン型に薄く油を塗って3を流し込む
天板に並べて型が半分つかるくらいお湯を
はり、180度に予熱したオーブンで20分焼く
5. 焼き上がったたり、冷蔵庫で冷やし、お好みで
ホイップクリーム、コーンのつぶをのせて **完成**

材料

牛乳	160g	サラダ油	適量
卵	3個	バニラエッセンス	適量
生クリーム	100g	北海道 コーンクリーム	1袋(150g)
グラニュー糖	50g	(サラダクラブ)	

コーンクリームを使うことで
舌ざわりがよくなります。

★
甘い

コーン団子!!!



材料・うるち米粉... 15g・白玉粉... 15g
・水!・コーンフラワー (マヌカチモ可)... 10g

作り方
コーンの米粉と白玉粉を合わせ水を加えて練り、団子状に丸める。鍋に水を入れ沸騰させ、団子を入れる。浮いてきてから分
程茹で、氷水に取る。

準備する物

・串・鍋・ボウル

かんたんだか書
ことありません



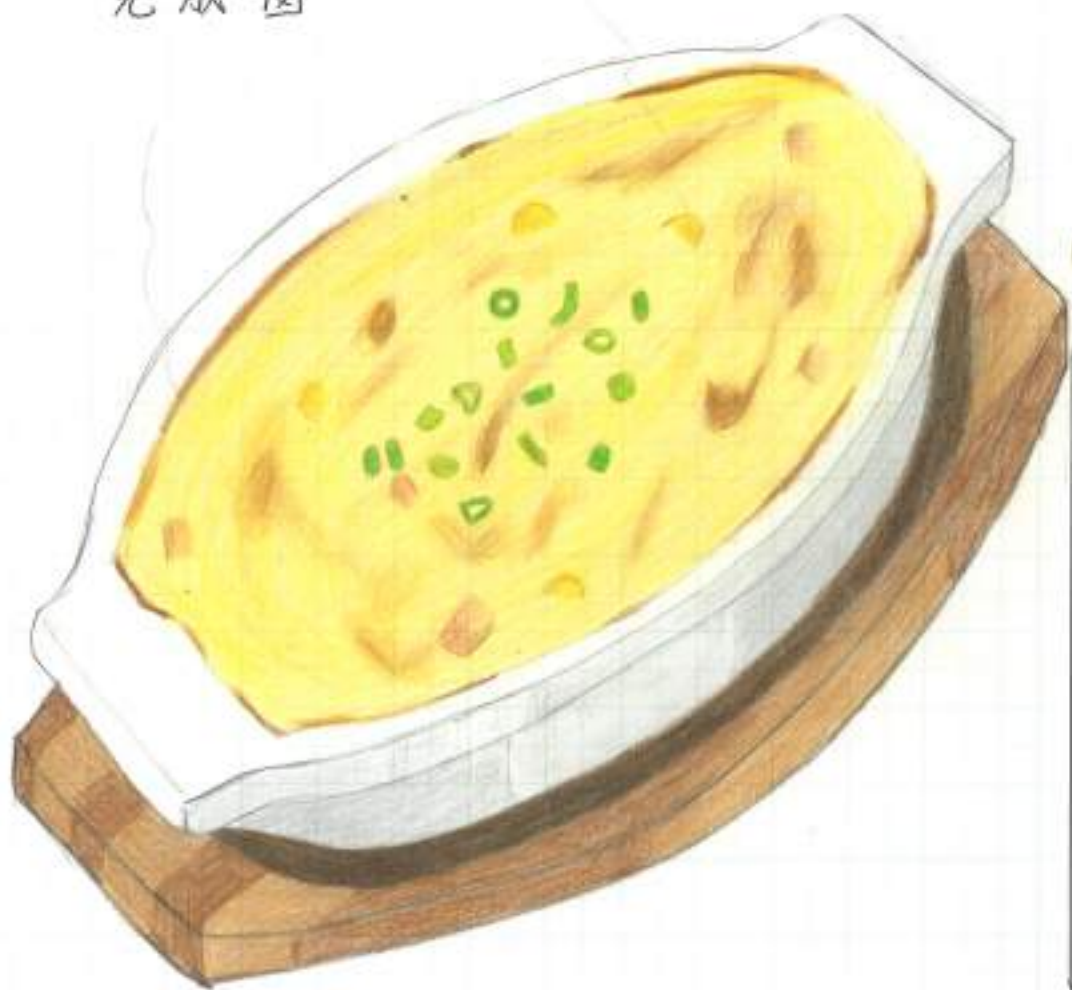
エスヨグラタン

レシピ

材料【2人前】

- | | |
|----------------|------------------|
| ◦ ブロックベーコン 60g | ◦ 長芋 300g |
| ◦ 溶き卵 1個分 | ◦ しょうゆ 小さじ1 |
| ◦ ピザ用チーズ 40g | ◦ 細ねぎ 適量
(刻み) |
| ◦ とうもろこし 適量 | |

完成図



手順 1. 長芋をすりおろす。

2. ブロックベーコンは1cm角に切る。

3. ボウルに長芋、ブロックベーコン、溶き卵、とうもろこし、しょうゆを入れて混ぜる。

4. 耐熱容器に3を流し入れ、ピザ用チーズをのせる。アルミホイルをかぶせてトースターで20分ほど加熱し、アルミホイルをはずして焼き色がくまで3分加熱する。

5. 細ねぎをちらす。

完成

カスタードケーキ



下準備

- ・ピーナッツは粗く刻んでおく
- ・薄力粉は網を通して振るっておく
- ・卵は卵黄と卵白に分ける
- ・ボウルにバター、ショートニングを入れ、ラップを掛けずに電子レンジで10~20秒加熱して柔らかくする。
- ・オーブンを180℃、15~20分予熱する

材料 (4人分)

- ・ピーナッツ 129g
- ・薄力粉 80g
- ・バター 20g
- ・ショートニング 40g
- ・粉砂糖 40g

レシピ

- ① バター、ショートニングを泡立て器でクリーム状に練り、粉砂糖を加えよく混ぜ合わせる。卵黄を加えさらによく混ぜ合わせ、塩を加え、塩を加えて混ぜる。
- ② 薄力粉を半量加えし、かり混ぜ合わせ、残りの薄力粉を加えて、木ベラかゴムベラでサックリ混ぜ合わせ生地を作る。
- ③ 2の生地を8個に丸めて卵白を通し、刻んだピーナッツをかきめ、オーブンシートを敷いた天板に間を空けて並べる
- ④ 180℃に予熱したオーブンを15~20分焼く。焼き上がったケーキクーラー等にのせて冷ます。⑤完成(お好みでキャラメルソースをかけもOK)

- ・卵 1個
- ・塩 少々
- ・キャラメルソース (市販)

黄金コーン大福



～材料～

<もち部分>

- ・白玉粉 … 100g
- ・水 … 140cc
- ・砂糖 … 大さじ2
- ・片栗粉 … 大さじ3
- ・コーンスープの素 … 5～10g

<中身>

- ・こしあん … 90g
- ・スイートコーン … 130g
- ・醤油 … 小さじ1
- ・塩 … 少々
- ・バター … 20g



①のときにほんのり黄色くなるくらい量!

もちもちでおいしい!!

～レシピ～

<もち部分>

- ① 耐熱容器に白玉粉を入れ、ゴムベラで粒を軽くつぶす
- ② 砂糖とコーンスープの素を入れて混ぜるその後、水を入れて混ぜる。
- ③ ふんわりラップをかけ、600wのレンジで1分加熱する。一度取り出し、ゴムベラでよく混ぜる。その後、コーン30gを加えてもう1分加熱する

まだ水は入れない!

- ④ バットに大さじ1の片栗粉を広げ、加熱したもちをうすく広げる。表面にも大さじ1の片栗粉をまぶす。

<バターコーン>

- ⑤ もちの粗熱をとる間にフライパンにバターを軽く熱してコーンを炒め、調味料の醤油・塩を加えてからめる

<あん部分>

- ⑥ あんこをうすく12等分する。そのうち6つにバターコーンをものせ、もう6つは上に重ねる
- ⑦ もちをゴムベラで6等分にし、残りの片栗粉を使いながらあんこをつつむ

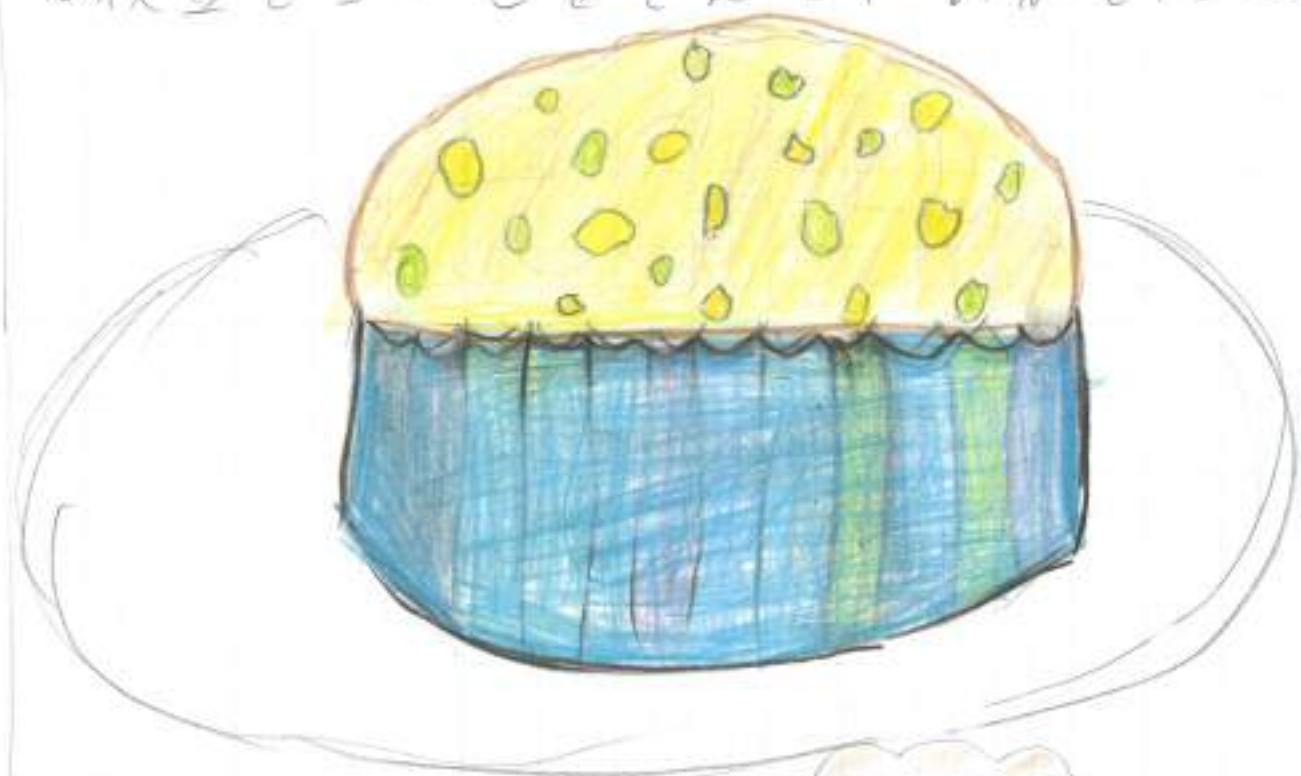
もう少し!

- ⑧ とじめをなくし、丸く整形する

完成!!

おしパン

～枝豆とコーン色をえと、あなたに～



★ 材料

ホットケーキミックス	150g
枝豆	50粒
牛乳	150ml
キューピー(深入りまドレッシング)	大匙2
コーン	50粒

作り方

- ① ボールにコーンと枝豆を練り混ぜる。
- ② コップ4個に①を半分まで入れ、ラップを貼る。電子レンジ(600W)で約3分30秒加熱する。

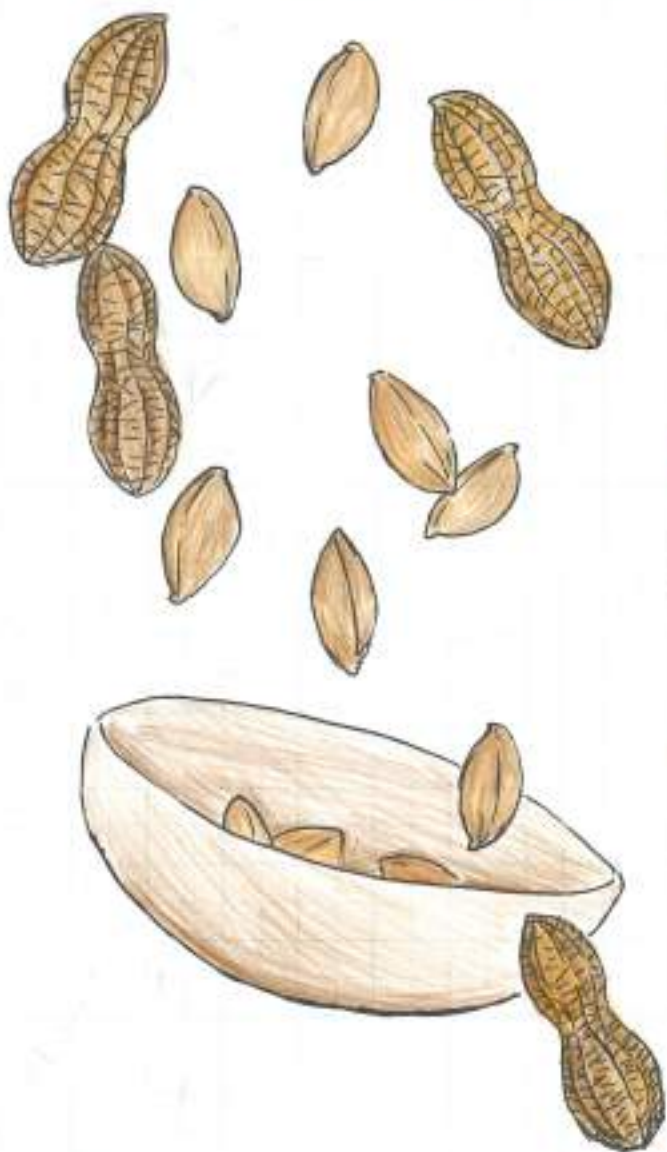


Wめむピー-かりんとう

グナール

【材料】

- めむピー
… 適量
- ビート含蜜糖
… 130g
- 砂糖
… 15g
- 醤油
… 小1/2杯
- 水
… 20ml
- 揚げ油
… 適量



1. 皮むきしたピーナッツをそのまま素揚げします。

2. ビート含蜜糖・砂糖・醤油・水を鍋で煮つめます。
蜜に砕いたピーナッツを加えろ!

3. 蜜が煮つまったら、揚げたピーナッツをかき混ぜます。

4. ピーナッツをクッキングシートにくっつかないよう置いて、冷まします。

完成

コレを待ってた!!

食べなきゃ損!!

ごぼう焼きおにぎり



<材料>

ごぼう 米 豚肉 にんにく 醤油 みりん
水 焼き肉のタレ

<作り方>

- 1, ごぼうをみじん切り、豚肉を細かく刻む。
- 2, 炊飯器に、米、醤油、みりんを入れ、水を入れる。
- 3, ごぼう、豚肉、にんにくを入れて炊く。
- 4, 炊けたら、にんにくをよけて、焼き肉のタレを入れてませる。
- 5, 醤油を両面に塗り、炭火で焼く。

(漬け物)

- 1, 細めのごぼうを、味噌で漬ける。
- 2, 数日後、味噌を洗いおとす。

↓
完成

コーンピザパン

材料

強力粉 250g
芽室の砂糖 12g
芽室の牛乳 6g
インスタントドライイースト 3g
水 175g
バター 12g
スライスチーズ 1枚
玉ねぎ ¼

ケチャップ
ベーコン 2,3枚
芽室のスイートコーン



レシピ

1. 強力粉、砂糖、牛乳、インスタントドライイースト、水、バターを使って食パンを作る
2. その食パンの上にケチャップを一面にぬってチーズをのせて切ったベーコンと玉ねぎとコーンをおのせてトースターにかける
3. 完成

ピーチョコスコーン 材料



1個分 6個分

- ・薄力粉
- ・強力粉
- ・ベーキングパウダー
- ・塩
- ・きび砂糖
- ・無塩バター
- ・牛乳
- ・生クリーム
- ・チョコレート
- ・ピーナッツ

22 g	130 g
12 g	70 g
1.5 g	8 g
1/6つまみ	ひとつまみ
6 g	35 g
10 g	60 g
10 g	60 g
7 g	40 g
7 g	40 g
7 g	40 g

薄力粉・強力粉・ベーキングパウダー・塩・きび砂糖を入れ軽く回す。次は、カットした冷たいバターを入れ、バターの粒が見えなくなるまで回す。全体が黄色みがかって、サラサラの状態になっていればOK。次に、ボウルに移して牛乳と生クリームを入れ、全体に水分を行き渡らせる。次に、8割方混ぜたところまでピーナッツとチョコレートを加え、ひとまとめにする。2cmの厚さの長さに整えてラップで包み、冷蔵庫で2時間以上休ませる。お好みの大きさにカットする。最後に190℃に予熱したオーブンで22～25分間焼く。



さつまいものミルクレープ



材料

砂糖

卵

牛乳

薄力粉

塩

溶かしバター

クリーム

◦ さつまいも

◦ 牛乳

◦ 砂糖

1. ボウルに卵を割り入れて溶きほぐす。
2. 牛乳を加え混ぜる。
3. 薄力粉、砂糖(30g)をふるい入れて混ぜる。塩、溶かしバターを加えてさらに混ぜ、こし器でこす。
4. 冷蔵庫で20分ほど冷やして、再度混ぜる。
5. フライパンに、サラダ油を薄く敷き、中火で温めたら弱火にして生地を入れる。 **ポイント**へ生地の厚さを平等に!
6. まわりが焼けてきたらひっくり返し、15秒後ほどたったら取り出す。
7. ボウルに生クリーム、砂糖(40g)を入れてハンドミキサーでピツピツノが立つまで泡立てる。
8. 生地が冷めたら生クリームと交互に重ねる。

完成