

瑞穂市 もちきんちゃくさん | 1枚あたり41kcal |

チョコ・ラングドシャ



【材料】50枚分

- 無塩バター…80g
- 粉砂糖…80g
- 卵白…2個分
- 薄力粉…80g
- スライスアーモンド…40g
- チョコレート…100g
- バニラエッセンス…少々

【作り方】

- 1 無塩バターをクリーム状にねり、粉砂糖を少しずつ加えてふわふわに混ぜる。
- 2 卵白を少しずつ加えて混ぜ、バニラエッセンスも加える。
- 3 ふるった薄力粉を加えサックリ混ぜる。
- 4 クッキングシートの上に、スプーンですくってのせ、直径7cmぐらいの円に薄くのぼす。アーモンドを散らして160度に予熱したオーブンで8分ほど焼く。
- 5 熱いうちにめん棒などに巻きつけてカーブをつけ、冷ます。
- 6 冷めたら、溶かしたチョコレートにくぐらせて乾かす。



CO-OP 生クリーム
ファミリーチョコレート 160g
本体価格 248円 税込価格 267円
企画予定▶2月2週

もちきんちゃくさんのおすすめメモ

簡単に作れますが、華やかに見えます。手作りならではの美味しさです。

岐阜市 にこさん | 6切1カットあたり238kcal |

ガトーショコラ



【材料】12cm丸型

- チョコレート…100g
- 無塩バター…50g
- 卵…2個
- 砂糖…メレンゲ用15g
卵黄用15g
- 薄力粉…20g
- ココア…20g

【作り方】

- 1 卵を白身と黄身に分ける。白身は砂糖を加えて硬いメレンゲをつくる。
- 2 卵黄に砂糖を混ぜ、湯せんして溶かしたチョコレート、無塩バターを入れて混ぜる。
- 3 ②にふるった薄力粉、ココアを混ぜあわせる。
- 4 ③に①のメレンゲの泡を壊さないように加え、さっくり混ぜる。
- 5 型に流し込み、180度に予熱したオーブンで20分焼く。

にこさんのおすすめメモ

旦那さんが美味しいと食べてくれます。ガトーに目がないようで、これを作れば間違いなしです。

恵那市 トリックさん | 1個あたり158kcal |

チョコ餅とバナナのミルフィーユ



【材料】6個分

- 切り餅…2個(100g)
- チョコレート…60g
- バナナ…1本
- 生クリーム…50ml
- 砂糖…小さじ1
- ココア…大さじ1

【作り方】

- 1 切り餅は1個を4等分程度に切り分け、チョコレートは刻んでおく。
- 2 耐熱ボールに①と水大さじ2をふりかけ、ふんわりとラップをして電子レンジで1分30秒加熱する。熱いうちにゴムべらなどで、よく練り混ぜる。
- 3 ラップを広げ②のをせて包み、10×20cmほどの大きさにのぼしてそのまま冷ます。冷めたら18等分に切り分け、ココアをふる。
- 4 ③、スライスしたバナナ、砂糖を加えて8分だてにした生クリームの順に、ミルフィーユのように盛りつける。



スウィーティオ バナナ 600g
本体価格 248円 税込価格 267円
企画予定▶毎週

フードコーディネーターさんのおすすめメモ

お餅の食感が楽しめるミルフィーユ。冷蔵庫で冷やすと固くなってしまうので、常温で早めに召し上がってくださいね。

白川町 スギスギさん | 1枚あたり238kcal |

チョコレートチャンククッキー



【材料】6枚分

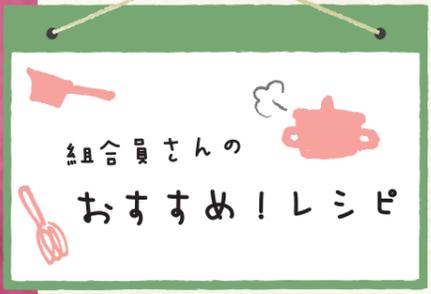
- 無塩バター…40g
- 砂糖…60g 塩…少々
- ホットケーキミックス…150g
- 牛乳…50ml
- チョコレート…55g

【作り方】

- 1 ボウルにバター砂糖、塩を入れゴムべらでクリーム状になるまですり混ぜる。
- 2 ホットケーキミックスを加え、牛乳を加えながらさらに混ぜる。ひとまとまりになったらチョコを割ってあわせる。
- 3 クッキングシートをひいた天板に②を6等分にして丸め、手で押さえて、5~8cmぐらいの丸型に整える。
- 4 180度に予熱したオーブンで15分焼く。

スギスギさんのおすすめメモ

子どもが地区の公民館祭りで、お菓子作りに参加した時のレシピです。アメリカンクッキーのような味で、とりした焼き上がりです。



街にはチョコレートの香りが漂い、ちよっぴりウキウキしてしまうこのシーズン、大切な誰かに思いをこめて、素敵なスイーツをつくってみませんか？

バレンタインに心をこめて

関市 クレマチスさん | 1個あたり162kcal | ハートのカスタードパイ



【材料】5個分

- 冷凍パイシート(10.5×18cm)…2枚 卵黄(のり・つや出し用)…少々 飾りのフルーツ…適量
- [カスタードクリーム] 牛乳…70cc 卵黄…1/2個 薄力粉…8g 砂糖…15g
- バニラエッセンス…少々 生クリーム…30ml 砂糖…大さじ1

【作り方】

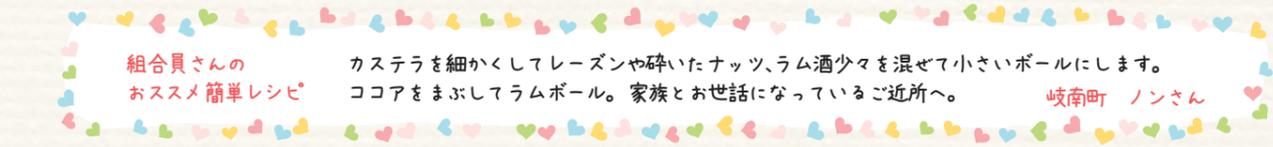
- 1 冷凍パイシートは解凍し、めん棒で1.5倍に伸ばし、ハート型に10個抜く。そのうち5個を、一回り小さいハート型で抜く。
- 2 ハートの台に、抜いたハートの外枠を水溶きした卵黄ではりつける。水溶きした卵黄を全体にハケで塗り、200度に余熱したオーブンで12分焼く。
- 3 ボウルに卵黄と砂糖を入れ泡だて器で混ぜ、薄力粉を加えさらに混ぜる。そこに沸騰直前まで温めた牛乳を少しずつ入れ、混ぜて濾す。弱火にかけてとろみがつくまで混ぜ、バニラエッセンスを入れる。
- 4 生クリームに砂糖を加えて8分だてにし、冷ました③とあわせる。
- 5 焼き上がったパイのくぼみに④を絞り入れ、いちご、ブラックベリーを飾る。



CO-OP 彩り果実のフルーツミックス 180g
本体価格 275円 税込価格 297円
企画予定▶2月3週

クレマチスさんのおすすめメモ

チョコの嫌いの孫のためのメニューです。型抜きパイは、焼きあがったらくぼみを指で軽く押すとクリームが入りやすくなります。



組合員さんのおすすめ簡単レシピ

カステラを細かくしてレーズンや砕いたナッツ、ラム酒少々を混ぜて小さいボールにします。ココアをまぶしてラムボール。家族とお世話になっているご近所へ。 岐南町 ノンさん

池田町 しずかさん | 1個あたり206kcal | マフィン



【材料】6個分

- マーガリン…60g 砂糖…60g 卵…1個 牛乳…120g
- 薄力粉…100g ベーキングパウダー…小さじ1

【作り方】

- 1 材料を記載順にボウルに入れては混ぜを繰り返す。2 180度に予熱したオーブンで25分焼く。し、マフィンカップに均等に入れる。

しずかさんのおすすめメモ

レーズンやチョコチップを入れると、目先が変わり新鮮に感じます。



CO-OP コーンマーガリン 300g
本体価格 208円 税込価格 224円
企画予定▶毎週