

あっぷるケーキ



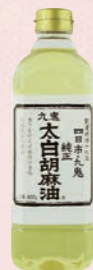
岐阜市 ひとみちゃんさん

参考調理時間:約1時間

1個あたり:245kcal

これでも
できます!

太白純正胡麻油
600ml
本体価格 839円
税込価格 906円



ごま油独特の香りが
ないため、お菓子作り
にも使えます。

ひとみちゃんさんの おすすめコメント

長女が小1の時に叔母の家で教えてもら
い、ノートに書いて持って帰ってきたレ
シピです。それ以来、ずっと作っています。

材料(10人分)

薄力粉…200g
ベーキングパウダー…小さじ1
塩…ひとつまみ
シナモン…少々
りんご…1と1/2個
卵…2個
サラダ油…100cc
グラニュー糖…130g
バニラオイル…少々
レーズンやナッツ…お好みで

作り方

1. 薄力粉、ベーキングパウダー、塩、シナモンは合わせてふるっておく。
2. りんごは皮ごと八つ切りにし種を取る。
3. ボウルに卵、サラダ油、バニラオイルを入れ混ぜ合わせ、グラニュー糖も2、3回に分けて入れよく混ぜ合わせる。
4. ③に①、②を入れさらに混ぜ合わせ、オーブンシートをしいたバットに流し入れ、レーズンやナッツをのせて、180℃に予熱したオーブンで40分焼く。

すくなかぼちゃのプリン

恵那市 りんごさん

参考調理時間:約1時間

1個あたり:172kcal



りんごさんの おすすめコメント

実家で、すくなかぼちゃがたくさん採れた時、何度も作り大好評でした。寒天を使いますが、柔らかめなので「プリン」と呼んでいます。牛乳でのばすのでプリンっぽい仕上がりになります。

これを
使ったよ!

co-op かんてん
パウダースティック
2g×16本入
本体価格 378円
税込価格 408円



教えて みんなの うちのごはん

今月の
テーマ

秋を楽しむスイーツレシピ

食欲の秋、旬の味覚たっぷりの
スイーツを召し上がれ!

材料(4人分)

すくなかぼちゃ(種を除いて) シナモン…少々
…300g 粉寒天…小さじ2
牛乳…300cc 水…100cc
砂糖…大さじ6

作り方

1. すくなかぼちゃは皮ごと薄切りにし、やわらかくなるまで茹でる。茹で上がった後、牛乳、砂糖、シナモンと一緒にミキサーにかける。
2. 粉寒天と水を小鍋に入れ火にかけ、沸騰したら火を弱めさらに2分煮溶かす。
3. ①と②を混ぜ合わせ、カップに入れ冷蔵庫で冷やし固める。

材料(約30個分)

さつまいも…300g
餃子の皮…30枚
A 有塩バター…60g
砂糖…20g
牛乳…25cc
レーズン…50g

作り方

1. さつまいもは皮をむき輪切りにし10分水中に浸し、水気を切り600wの電子レンジで3分加熱する。
2. ①をマッシャー等でなめらかなるまでつぶし、Aを混ぜ、餃子の皮で好みの形に包む。
3. オーブントースターで軽く焼き色がつくまで焼く。

co-op カリフォルニアレーズン
180g
本体価格 218円
税込価格 235円



これを
使ったよ!

簡単スイートポテトパイ



恵那市 くわじさん

参考調理時間:約20分

1個あたり:53kcal

くわじさんの おすすめコメント

中身は、かぼちゃでも栗でもOKです。思い立ったらすぐできるので、急な来客の時も慌てず作れます。

材料(8個分)

さつまいも…175g
砂糖…100g
水…100cc
A 強力粉…250g
砂糖…15g
食塩…4g
脱脂粉乳…8g
無塩バター…15g
ドライイースト…4.5g
冷水…160ml

作り方

1. さつまいもは皮ごと角切りにし、砂糖、水とともに耐熱容器に入れ、ふんわりラップをして600wの電子レンジで6分加熱し、水気を切り冷ましておく。
2. ホームベーカリーにAの材料を入れ、一次発酵までの工程が終わった時点で生地を取り出す。
3. ②を約1cmの厚みの長方形に伸ばし、①をちらして端から巻き込み、筒状にしたら8等分にカットする。
4. 天板に切り目を上にして置き、二次発酵させる。
5. ④に黒ごま、強力粉(分量外)を軽くふり、180℃に予熱したオーブンで7~8分焼く。

お芋のパン

可児市 ゆちさん

参考調理時間:約2時間半

1個あたり:218kcal



co-op パンづくり専用
強力粉
2kg
本体価格 670円
税込価格 723円



これを
使ったよ!

ゆちさんの おすすめコメント

パン屋さんに並ぶような
パンが自分で作れます。