

教えて みんなの
うちのごはん

今月のテーマ /

コーヒーのお供レシピ

甘い物から軽食系まで、
コーヒーのお供にぴったりなレシピをご紹介します♪

りんごのホットケーキ

Time 参考調理時間:約30分
Kcal 1人あたり:約181kcal(ブランデーを入れた場合:+6kcal)



岐阜市
ゴツちゃんさん
りんごを使って簡単でおいしいお菓子ができます。

材料(6人分)

りんご…1個 牛乳…150ml
ホットケーキミックス…200g バター…5g
卵…1個 (ブランデー…大さじ1)

作り方

- ①りんごは薄いくし切りにし、塩水(分量外)にくぐらせる。
- ②ホットケーキミックス、卵、牛乳、(お好みでブランデー)を混ぜ合わせ、生地をつくる。
- ③フライパンに薄くバターを塗り、丸く切ったオープンシートを敷きりんごを並べ、生地を流し入れる。
- ④蓋をして弱火で約15分焼き、裏返し再度蓋をし約5分焼く。

Time 参考調理時間:約30分
Kcal 1個あたり:約87kcal

ミニどら焼き

笠松町
趣里さん

材料(14個分)

ホットケーキミックス…100g
A 卵…1個
牛乳…50ml
はちみつ…大さじ2
サラダ油…小さじ1
ゆであずき…140g
バター…30g

作り方

- ①なめらかになるまでAを混ぜ合わせる。バターは14等分に薄切りし、冷蔵庫で冷やしておく。
- ②ホットプレートにサラダ油をひき中温にし、①を直径4cm程度の丸に流し入れ、気泡ができれば裏返し、両面焼く。
- ③②の粗熱がとれたら、ゆであずき、バターをはさむ。



アヤムゴレン・マニス(バリ島の甘辛チキン)

Time 参考調理時間:約30分
Kcal 1人あたり:約389kcal



材料(4人分)

鶏もも肉…350g
卵…1個
A オイスターソース…大さじ1
しょうが(チューブ)…小さじ1
にんにく(チューブ)…小さじ1
小麦粉…50g
サラダ油…適量
B 砂糖…大さじ1
しょうゆ…大さじ1
マーガリン…25g

作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、Aを合わせた中に10～15分漬け込む。
- ②①の水気をふいて小麦粉をまぶし、多めの油を入れたフライパンで揚げ焼きにする。
- ③②に火が通ったら、フライパンの油をのぞき、Bを加えてからめる。皿に盛り、マーガリンを添える。

高山市
GOGOようようさん
マーガリンを加えた濃厚な味わいが私のお気に入り。バリ島ではこれを食べてコピ(コーヒー)を飲むのが現地のファストフード的なスタイルです。

ナッツのたっぷり入ったビスコッティ

Time 参考調理時間:約40分
Kcal 1枚あたり:約90kcal(ラム酒を入れた場合:+2kcal)

材料(15枚分)

ミックスナッツ…100g
薄力粉…100g
砂糖…50g
A ベーキングパウダー…3g
卵…1個
オリーブオイル…大さじ1
(お好みでラム酒…大さじ1)

作り方

- ①ミックスナッツは細かくきざむ。
- ②A、ミックスナッツをボウルに入れ、さっくり混ぜ合わせ、厚さ1.5cm程度の楕円形に伸ばしてまとめる。
- ③②をオープンシートを敷いた天板にのせ、170度に予熱したオーブンで15分程度焼く。一旦オーブンから出し、粗熱がとれたら1cm程度の薄さに切る。
- ④③をくっつかないように並べ、160度のオーブンで約15分、焼き色がつくまで焼く。

岐阜市
ななまさん
簡単に思い立ったらすぐできますよ！子どもがおいしい～と一緒に食べてくれます。

