

2020
5月

おうちランド

～蒸しパンをつくろう～

材料(4個分)

薄力粉 80g

卵 1個

砂糖 40g

牛乳 80cc

サラダ油 大さじ1.5

ベーキングパウダー 5g



①ボールにたまご・砂糖を入れる



②もったりするまで泡立てる



③牛乳を入れて混ぜる



④サラダ油を入れて混ぜる



⑤薄力粉・ベーキングパウダーを
ふるいながら入れる



⑥混ぜる



⑦カップに流し込む



⑧蒸し器(中火で20分)に入れる
竹ぐしをさして液がつかなければ完成

とってもやさしい味ですよ!
作ってみてくださいね♪

子どもと保護者のおうち時間が、さらに楽しくないますように♪



2020
5月

おうちランド

～「プリンをつくろう」～

材料(6個分)

牛乳 420cc

たまご 3個

砂糖 80g

バニラエッセンス 少々



カラメル

砂糖 80g

水 大さじ1.5

お湯 40cc



①鍋に砂糖・水を入れ強火にかける



②焦げ色がついたら火を止め熱湯を注ぐ



③カラメルソースをカップに入れる



④ボールに卵を入れ静かに溶く



⑤鍋で牛乳を温める(沸騰×)



⑥砂糖を入れて溶かす



⑦卵液に⑥を混ぜる



⑧ザルでこす
バニラエッセンスを2～3滴ふる



⑨各カップに注ぐ



⑩湯気の立った蒸し器で蒸す
(強火30秒後弱火10分)



⑪粗熱を取り冷蔵庫で冷やす

なめらかプリンが出来ました!



子どもと保護者のおうち時間が、さらに楽しくないますように♪