

まぜて冷やすだけ！簡単！

## カボチャの豆乳寒天プリン

### 【材料(耐熱性カップ5個分)】

・豆乳	260g
・カボチャピューレー	140g
・粉寒天	7g
・グラニュー糖	35g
・水	30cc
・耐熱性カップ	5枚

### 【作り方】

- ① 粉寒天をお湯でふやかしておく
- ② かぼちゃ・豆乳・寒天を混ぜておく
- ③ 湯煎する
- ④ もう一度混ぜる
- ⑤ カップに注ぎ、冷やす  
固まったら完成

### ワン!ポイント

カボチャのほかにもサツマイモでも美味しくできます

まぜてやく！簡単！

## 手作り抹茶ブラウニー

### 【材料(5個分)】

・卵	40g
・砂糖	30g
・バター	40g
・小麦粉	37.5g
・おからパウダー	5g
ホワイトチョコレート	40g
・ベーキングパウダー	2g
・抹茶	1.5g

### 【作り方】

- ① バターは溶かしておく
- ② たまごは、割りほぐしておく
- ③ 粉類をふるいあわせ、溶き卵とバターを入れ混ぜる
- ④ ホワイトチョコレートを入れる
- ⑤ 鉄板に延ばして、オーブントースター又はレンジで焼く
- ⑥ 包丁でカットする  
固めの生地になります

ワン!ポイント

抹茶の色が出るようにホワイトチョコレートを使いました

まぜてやく！簡単！

## さつまいもいりほうじ茶むしぱん

### 【材料(5個分)】

・ホットケーキミックス	75g
・砂糖	24g
・牛乳	65g
・ほうじちゃ粉末	0.8g
・おからパウダー	5g
さつまいも	80g
・ベーキングパウダー	2g
・抹茶	1.5g

### 【作り方】

- ① ホットケーキミックスを振るいにかける
- ② 材料を混ぜ合わせて、生地を作る
- ③ カップに注ぎ入れる
- ④ 蒸し器で蒸し上げる

ワン!ポイント

サツマイモのほかに、とうもろこしやドライフルーツを使って  
もいいです

冷凍パイシートで簡単！

## 尾張富士パイ

### 【材料(16個分)】

・冷凍パイシート	1枚
・グラニュー糖	7.5g
・抹茶	0.06g

### 【作り方】

- ① 冷凍パイシートを1/16に切る
- ② カットしたパイシートを三角に折る。
- ③ グラニュー糖と抹茶を混ぜる
- ④ 三角に折ったパイシートを鉄板に乗せ、焼く
- ⑤ 焼き上がったパイに③を振りかける

### ワン!ポイント

冷凍パイシートはとてこ便利なツールです。グラニュー糖を振りかけただけでも、シュガーパイになります。中に小倉あんやジャムを包み込んで焼き上げてもいいです

まぜて蒸すだけ！簡単！

# 抹茶の蒸しパン

## 【材料(アルミカップ5個分)】

・ホットケーキミックス粉	100g
・抹茶	1.5g
・おからパウダー	5g
・牛乳	75cc
・卵	1個
・サラダ油	小さじ2
・砂糖	小さじ2
・アルミカップ	5枚



## 【作り方】

- ① 蒸し器にお湯を沸かす
- ② ホットケーキミックス粉、抹茶、おからパウダーをだまにならないように混ぜておく
- ③ ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、サラダ油、砂糖を入れ、よく混ぜ、②をいれて混ぜ合わせる
- ④ アルミカップ5枚に分け入れる
- ⑤ 蒸し器で約10分蒸す  
竹串に生地がつかなければ完成

ワン!ポイント

甘納豆や黒ごまを入れてもおいしいよ!

犬山の抹茶を使ったドーナツ!とってもサクサク♪

# 抹茶豆腐ドーナツ



## 【材料(10個分)】

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・抹茶 3.6g
- ・木綿豆腐 140g
- ・砂糖 24g
- ・油 小さじ2/3
- ・揚げ油 適量

## 【作り方】

- ① 木綿豆腐の水をしっかり切る
- ② ホットケーキミックス、抹茶、豆腐、砂糖を混ぜて生地を作る
- ③ 10等分にわけ、手に油を付けて生地を丸くこねる
- ④ 真ん中に穴をあけ、油で揚げる

## ワン!ポイント

水分が多いと生地が上手くまとまらないので、豆腐の水はしっかり切ろう!