

Si センサーガスコンロ de



温度調節
機能

～卵焼き器でカンタン～ キャンドルケーキ★



材料
(10本分)

卵……………1個 砂糖……………30g バニラオイル…少々
牛乳…………大さじ6 バター(無塩)…30g イチゴ(小)…10個
A 薄力粉…………100g ベーキングパウダー…………小さじ2
B 生クリーム…………150ml 砂糖……………大さじ2

- ① ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖、バニラオイル、牛乳を加えて混ぜ合わせ、合わせてふるった《A》を加えてサックリと混ぜ、粉気がなくなれば溶かしたバターを加えてさらに混ぜます。



- ② 卵焼き器にサラダ油を薄くしき、160℃に温度設定し、設定温度になれば①を1/5量ずつ流し入れ、両面焼き、冷まします。



- ③ ボウルに《B》を入れ、氷水の上で8分立てに泡立てます。



- ④ ②の焼き色が付いた面を下にして縦長におき、③を約大さじ2ずつぬり広げ、手前から巻き、ラップに包んでおきます。



- ⑤ 半分に切り、残りの③、イチゴで仕上げます。



グリル容器

味噌は隠し味程度…
が味のポイント!!

鶏の松風焼き(のし鶏)



材料
(15cm×15cm角くらい)

鶏ひき肉(胸)……………300g みりん……………小さじ1
ケシの実(白ゴマで代用可)……………適量
A
みりん…大さじ2 酒…大さじ1 醤油…大さじ2 砂糖…大さじ1
味噌…小さじ1 生姜絞り汁…小さじ1 卵…1個 パン粉…15g

- ① ボウルに鶏ひき肉とAを入れよく練り混ぜます。



- ② ①をフードプロセッサーにかけてなめらかにします。

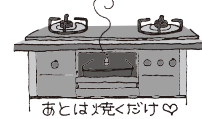


- ③ クッキングペーパーを敷いたグリル容器に②を入れて平にします。表面にみりんを塗り、ケシの実を全体にふり軽く押さえます。



- ④ ③に蓋をしてグリルで焼きます。

加熱: 11～13分
余熱: 5～10分



*冷たくても美味しく食べられるものなので、普段のお弁当にも使えます。(冷凍保存しておくとも便利です)

