



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「 ~ フルーツを使ったケーキ ~ 」

2001年4月放映分レシピ



オレンジケーキ

材料(4人分)

小麦粉・・・100g
 ベーキングパウダー・・・3g
 卵・・・3個
 砂糖・・・90g
 無塩バター・・・50g
 粉砂糖・・・適量
 オレンジ・・・2個
 ミント・・・少々
 洋酒・・・大さじ2
 (オレンジキュラソー)

(型に塗る)
 小麦粉・・・適量
 バター・・・適量

作り方

ボールにバターを入れ、ハンドミキサーで混ぜる。
 砂糖を加えさらに混ぜる。
 卵を3回に分け入れる。
 オレンジ果汁を入れる。
 小麦粉、ベーキングパウダーをふるい入れる。
 種を流し入れる。
 オーブンで焼く。170度のオーブンで30分焼きましょう。
 オーブンから出す。
 焼き上がったオレンジケーキにオレンジキュラソーを塗る。



バナナマフィン

材料(4人分)

薄力粉・・・120g
 ベーキングパウダー
 ...大さじ1/2
 バナナ・・・1,1/2本
 ラム酒・・・大さじ2
 無塩マーガリン・・・70g
 上白・・・60g
 バニラオイル・・・少々
 チョコチップ・・・25g

作り方

バナナを輪切りにして、ラム酒に浸しフォークでつぶす。
 ボールに卵白と上白を入れる。
 ハンドミキサーで混ぜる。
 別のボールにマーガリンと残りの上白を入れる。
 卵黄を加える。
 バナナを加えて混ぜる。
 バニラオイルを3~4滴加える。
 メレンゲ1/2と、薄力粉1/2を加え混ぜる。
 残りの薄力粉とベーキングパウダーを入れる。
 残りのメレンゲを加える。
 チョコチップを加える。
 マフィン型に注ぐ。
 オーブンで焼く。
 オーブンから取り出す。
 箱に詰める。



ストロベリーマーブル

材料(4人分)

卵・・・2個
 グラニュー糖・・・40g
 バニラオイル・・・3滴
 無塩バター・・・30g
 ホワイトキュラソー・・・大さじ1
 いちご・・・数個
 いちごソース・・・50g
 生クリーム・・・100cc
 粉砂糖・・・小さじ1

作り方

小鍋に入れ弱火で溶かす。
 小麦粉をふるいにかける。
 ボールに卵とグラニュー糖をいれ、ハンドミキサーで混ぜる。
 溶かしバターを注ぎ、ホワイトキュラソー、バニラオイルをいれてゴムべらで混ぜる。
 小麦粉を入れ混ぜる。3回に分け入れます。
 いちごソースを入れ、箸で荒く混ぜパウンド型に入れる。
 ストロベリー・マーブルを盛りつける。