

焼きチョコパイ



《材料: 36個分》

冷凍パイシート……1枚
ひとくちチョコ……36個

【1人あたり(3個分) 54円 エネルギー 124kcal 塩分 0.18g】

《作り方》

- ① 冷凍パイシートは、常温で軽く解凍して、36等分にカットし、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ② ひとくちチョコを乗せる。
- ③ オーブンを200度に余熱をかける。
- ④ しっかり常温に戻ったら、指でこれでもかというくらい強く押し付ける。
- ⑤ 200度に温めたオーブンで15～18分焼く。ポイッと口に放り込めるサイズの焼きチョコパイの出来上がり☆

パイはサクッと チョコはしっとり 一口でチョコのおいしさが口いっぱいに広がります

ほろほろクッキー



《材料: 23～4個分》

無塩バター……80g
粉砂糖……30g
A
アーモンドパウダー50g
薄力粉……50g
コーンスターチ……50g

粉砂糖……20g
和三盆糖……20g

【1人あたり(3個分) 81円 エネルギー 175kcal 塩分 0g】

《作り方》

- ① ボウルにバターを入れ、室温に戻しておく。オーブンは160℃に温めておく。
- ② バターを柔らかく練り、粉砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- ③ Aを合わせてふるい入れる。ゴムべらでサックリと混ぜてバターとなじませたら、手で生地をまとめる。
- ④ 天板にオーブン用の紙を敷く。③の生地を一口大のボール状に丸めて少し間隔をおいて並べていく。
- ⑤ 160℃のオーブンで15～20分間焼く。
- ⑥ 焼き上がったなら網にのせて粗熱を取る。完全に冷める前に粉砂糖をたっぷりとはぶす。
⇒クッキーが完全に冷めると粉砂糖がつきにくなるので、粗熱が取れたらまぶしましょう。

ほろっと崩れる食感がおいしいクッキー
優しい味わいで、幸せな気持ちになれます

簡単ティラミス



《材料: 3人分》

ビスケット……12枚
インスタントコーヒー……大さじ1と1/2
お湯……大さじ6
生クリーム……100ml
砂糖……大さじ2
マスカルポーネチーズ……100g
ココアパウダー……適量

【1人あたり 242円 エネルギー 483kcal 塩分 0.18g】

《作り方》

- ① マスカルポーネチーズは常温に戻しておく。
- ② 耐熱容器にコーヒーとお湯を入れて溶かし、大きめに割ったビスケットを浸す。
- ③ ボウルに生クリームと砂糖を入れ、しっかりと泡立てる。ツノが立つまで泡立てたら、マスカルポーネチーズを加え混ぜ合わせる。
- ④ 器に②と③を交互に敷き詰め、③を最後になるように入れる。冷蔵庫で1時間程度冷やし、表面にココアパウダーを振って完成

マスカルポーネの濃厚な味わいとコーヒーのほろ苦さをお楽しみください