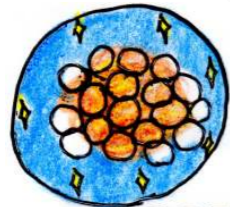


◎ きなこの白玉団子

材料
白玉粉 100g 水 80~90cc
きなこ 適量 砂糖 適量

- 1 ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えていく。
- 2 耳たぶくらいの硬さになるまで水を加えていきまとめる。
- 3 小さく丸めてお団子の形にする。
- 4 沸騰したお湯でお団子を茹でる。プツプツと浮いてきたら火が通った証拠。すくってあげる。
- 5 冷たい水に取って冷ます。
- 6 お皿にお団子を盛りつけ、きなこ砂糖をあわせたものをまぶし、出来上がり。



◎ スイカかき氷

材料
スイカ 黒みつ
メープルシュガー（粒状） 練乳

- 1 スイカを凍らせる。
- 2 凍らせておいたスイカをかき氷機で削る。（種は取る）
- 3 お好みに、黒みつ、メープルシュガー、練乳で仕上げる。



◎ さつまいもピザ

材料
さつまいも
ピーマン
ハム
とろけるチーズ

- 1 さつまいもを薄く切って水にさらす。
- 2 ピーマンを細く切る。（スライサーで切るととても細くなる。）
- 3 ハムは食べやすい大きさに手で切る。
- 4 水にさらしたさつまいもの水気をよくふき取り、2、3の具材を乗せてから、手で切ったとろけるチーズを乗せ、フライパンに油はひかず、そのまま焼く。
- 5 チーズがとけ出した頃に火を止めて、お皿に盛ると完成!!



★ ホットプレートでもできますよ!

レッツクッキング
～親子で作る簡単おやつ～

◎ 電子レンジでクレープ

材料
※ホットケーキミックス 200g
※たまご 1個
※牛乳 130ml
ホイップクリーム 適量
好きなフルーツ缶 適量

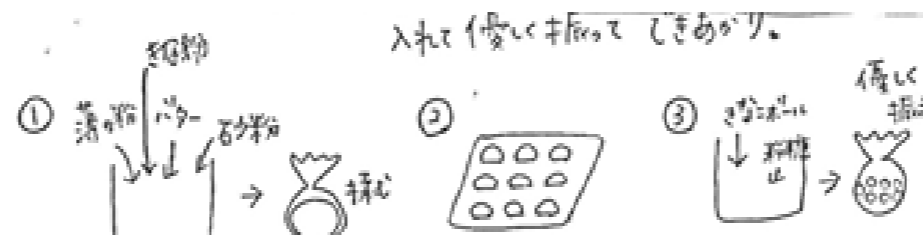
- 1 ※の材料を混ぜる。
- 2 お皿にラップをピンとはる。
- 3 ラップの上にスプーン1さじの1（※を混ぜたもの）を丸くのばす。
- 4 電子レンジで50秒
- 5 クレープの上にホイップクリームとフルーツをのせ、くるっと巻く。



◎ 簡単きなこボール

材料
薄力粉 100g
バター 60g
砂糖 10g
きな粉 30g
粉糖 適量

- 1 粉糖以外の材料をポリ袋に入れ、粉っぽさがなくなるまで揉む。
- 2 一口大に丸め、間隔を空けて天板に並べ、オーブン(180℃)で色づくまで焼く。
- 3 ポリ袋に粉糖と冷ましたきなこボールを入れて優しく振って出来上がり。



◎ 簡単スコーン

材料
ホットケーキミックス 150g
バター（塩分） 30g
牛乳 大さじ4杯
板チョコ 1枚

- 1 オーブンを180℃に余熱する。
- 2 板チョコは小さく手で割る。
- 3 バターは電子レンジで溶かす。
- 4 材料を全て木べらでざっくり切るように混ぜる。
- 5 まな板の上に4をのせ、14cmの円形に伸ばし包丁で8等分に切る。
- 6 クッキングシートを引いた天板にのせ180℃で18分焼く。

