ハッチーのママ友倶楽部

2020. 12 月 No.57

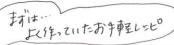
今年も残りわずかとなりました。誰もが同じことを思い、踏ん張り頑張って過ごしてきた一年だったと思います。 お正月はお家でゆっくり迎えようと準備されている方が多いのでは。おせちやお雑煮はもちろん頂くとして(^^) ショコラさんのレシピを参考に、ご家族で楽しんでみてはいかがすか?お菓子のあま~い香りはみんなを笑顔に します(^-^)。お腹を満たし満たし満たし(笑)、暖かくして健やかな新年を迎え楽しいお正月をすごしましょう!



これにちは!ショコラですひ..

おうち時間が増えて、ちょっちょこ家の片付けをすることが増えましたが、またまだ物がたくさん…それな中、本の整理をしている時に子どもたちがかさい頃によく作っていた。

ポットケーキシックスの本が出てきて、なっかしかったので、その中からいくつかいとしを糸を介してこいと見います。



火気食反器に入れるすぎけのケーキ

材料(直径20cm11国分) ミックス料 … 200g 「GR … 11国 A 砂米傷 … 大さじる 午学 L … 150cc

油い大さい4



作り方 1. ボールに みを入れてジタ立て器でよくジ昆せ、ジックス半分をかかえて 粉っまやてがなくなるまで、混ぜる。油を加え、ムラなくジ昆せる。

2.火灾飯器の内釜に1の生せをう気し入れ、火欠飯器にむいして普通に火灾食のマイルチを入れる。

3.保温になり、替わってら中央にかりまを取りしてみて、生っぽりに生たが ついてこなければできたがり。 生たかがついてきたら再か、火灾飲のスかチを入れ、10分ほどか熱 してからチェックする。

4. 火夷き上がったらケーキーケーラーナンどの上にこかっくり返してケーキを取り出し、あら熱を取って、食べやすくせかり分ける。

豆腐ドーナツ

作り方 1. ボールに豆腐を入れ、ショウで器で形が残らない程度にくずす。

2. 1にミックス料との下をかえ、全体をまんべんなく混せる。

3. 掲げ油を160~170をに熱し、2の生地をスプレンで1杯ずっ 落とし入れる。きっねをになるまです場けって油をきり、 あらまながとれたら光砂料をるる。

バナナケーキ

村料(18cm×8cmのパウナ"型1個分) シックス粉 い 200g バター(食塩不便用) い 約50g レーズン い 40g ラムシ亜 い 大さい1 くるみ い 40g バナナ (実熟のもの) い 2本 月 い 21回) 牛乳 い 約50cc 作り方り、バターは耐熱容器に入れ、レンジでか熱して溶がす。

2. レーズンにラム酒をかり、くるみは粗く刻む。 型にバター(分量外)を薄く塗るか、オーブンシーを敷き込む。

3、ボールニハーナナをちきらて入れ、ショウで器で細かくつぶす。 シックス料、リア、牛乳、1のバターをかえてシ昆せり、 そか、1まのけかるもるりなができるりなが、 そか、1まのけかできるりな能でいるのレーズンとくるみをかえ、 そか、1まのけがするよるまでご見せる。

4.型に3の生物も流し、170℃のオープンで"30~40分/咳く。

全車を1-1更えるホットケーキミックス、私もなしがりに1更って、お菓子作りしてみようかな?と思います! (レニとのをお借りして一本「ぜんいぶホットケーキミックスのおもつ」Crakken出版)←本には154ものじとかがのっています!!