

Si センサーガスコンロ de



混ぜるだけの簡単お菓子♪
ふっくらラブリー蒸しパンだ♪



材料

(4人分)

卵……………40g
砂糖……………20g
サラダ油……………30g
タブレットチョコ…8粒
チョコペン……………適量

A コンデンスミルク…小さじ2
ハチミツ……………小さじ2

B 薄力粉……………35g
ベーキングパウダー…2g

① ボウルに卵を入れて溶きほぐし、砂糖を加えてよく混ぜます。

Aを加えて良く混ぜ、
サラダ油を加えて
さらに混ぜます。

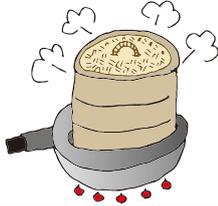


② ふるった**B**をボウルに加えて混ぜ、アルミカップに分け入れます。



③ 蒸気の上昇した蒸し器で蒸します。

コンロタイマー
:中強火:約14分



④ 蒸し上がって冷めればタブレットチョコとチョコペンでデコレーションします。



おもてなしにも向く一品です♪
ごちそうカニおこわ



材料

(4人分)

カニ身(缶詰)……………125g うち米……………2/3合
もち米……………1と1/3合 三つ葉……………1/2束

A 薄口醤油…大さじ1と1/2 …… あわせて360ml
酒…大さじ2 だし汁・塩

① もち米とうち米は合わせて洗い、1時間ほど浸水させ、水気を切っておく。



② 炊飯鍋に①とカニ身、**A**を混ぜ合わせ、蓋をする。



③ 炊飯機能を選択し、点火する。



④ むらしが終了したら2cm幅に切って茹でた三つ葉を散らす。

