

スイーツ大根もち

体を温めてくれる大根は寒い冬の季節の強い味方

材料 (4人分)

大根…200g	大豆の水煮…40g	きなこ…大さじ3
白玉粉…200g	黒蜜…大さじ3	砂糖…大さじ1
煮豆…40g	塩、油…少々	

作り方

- ① 大根は皮をむいてすりおろし、ボウルで白玉粉と混ぜ合わせる。黒豆と大豆、塩を加えてまぜ、16個に分け、丸めて平たく整える。
- ② フライパンに油を熱し、弱火で両面を3分ずつ焼く。
- ③ 黒蜜をつけて、砂糖を加えたきなこをふり、皿に盛る。甘い豆を入れずに甘辛いタレで作っても美味しい。

大根も
スイーツにすると
よく食べてくれる!

しょう油味は
おつまみにも
なるわよ!



豆腐クリームのクリスマスケーキ

フルーツを飾って、簡単、美味しい、楽しいドームケーキが出来ました

材料 (4人分)

カステラ(切り落としてよい) …240g	メーフルシロップ…大さじ1	キウイ…1個
木綿豆腐…250g	砂糖…大さじ2	いちご…4個
レモン汁…小さじ1	バニラエッセンス…少々	柿…1/2個
	バナナ…1本	

作り方

- ① 小さな丸い容器にラップを敷き詰め、薄く切ったカステラを全面に貼り付ける。
- ② 豆腐を水切りして泡だて器でクリーム状にし、レモン汁、メーフルシロップ、砂糖、バニラエッセンスを加えて豆腐クリームを作る。
- ③ キウイ、いちご、柿は飾り用の分をとっておく。残りのキウイ、いちご、柿とバナナを細かく切り、②の豆腐クリームの半量(150g)に混ぜ、①の中に詰める。
- ④ ③にカステラで蓋をして、お皿にひっくり返しラップをはがし、ドーム型にする。
- ⑤ 残りの豆腐クリームをドームの表面にまんべんなく塗り、飾りのフルーツをのせる。

豆腐だけで作ったのに
クリームがおいしい!

