

3月放送のレシピ

「苺のクランブルマフィン」

《材料》(4個分)

〈クランブル〉

- 無塩バター・・・10g
- 薄力粉・・・15g
- 砂糖・・・10g
- アーモンドプードル・・・5g

〈生地〉

- 無塩バター・・・50g
- 砂糖・・・45g
- 牛乳・・・25ml
- 卵・・・1個
- 薄力粉・・・100g
- ベーキングパウダー・・・3g
- 苺・・・4個

【作り方】

■クランブルを作る

- 1) バターをサイコロ状に切る。
- 2) ボウルに材料すべてを入れ、バターを粉にすり込むようにつぶす。
- 3) 粉チーズ状になったら袋に入れてまとめ、冷蔵庫で冷やす。

■生地を作る ※バター・卵・牛乳は常温に戻す。オーブンを180℃に予熱する。

- 1) バターをハンドミキサーで泡立て、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- 2) 溶き卵を4回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- 3) ふるっとおいた粉類(薄力粉、ベーキングパウダー)の1/3を加え、ゴムヘラで切るように混ぜる。粉が少し残る段階で牛乳1/3を加えて混ぜる。
- 4) 同じ作業をあと2回繰り返す(混ぜすぎない。粉が見えなくなる程度で大丈夫)。
- 5) 生地をカップに分け、切った苺を押し込み、上にクランブルをのせる。
(4個のマフィンを作るので、1個のマフィンに対して1個のイチゴを切ったものを入れる)
- 6) 180℃で20～25分焼く(焼き色を見ながら調整する)。

「ベイクドチーズケーキ レモンシロップ煮のせ」

《材料》(15cm型)

〈レモンのシロップ煮〉

- 無農薬レモン・・・1個
- 砂糖・・・大さじ1
- 水・・・カップ1/2

〈ボトム生地〉

- ビスケット・・・50g
- 無塩バター・・・20g

〈生地〉

- クリームチーズ・・・170g
- 砂糖・・・40g
- 卵・・・1個
- 米粉・・・15g
- 生クリーム・・・100g
- レモン果汁・・・大さじ1

【作り方】

■レモンシロップを作る

- 1) レモンを薄切りにしてフライパンに並べ、砂糖と水を加える。
- 2) 弱火で20～30分、皮がやわらかくなるまで煮る。(焦げそうなら水を適宜足す)

■ボトム生地

- 1) ビスケットを袋に入れて砕き、溶かしバターを加えて混ぜる。
- 2) 型の底に敷き詰め、冷蔵庫で冷やす。

■ケーキ生地 ※材料は常温に戻す。

- 1) 常温にしたクリームチーズを泡立て器で混ぜ、砂糖を加えて混ぜる。
- 2) 溶き卵・米粉・生クリームを加えてさらに混ぜる。
- 3) レモン果汁を加えて混ぜ、型に流し入れる。
- 4) 170℃で約10分焼く。
- 5) レモンのシロップ煮をのせ、さらに約35分焼く。
表面が乾いてきたら、レモンが焦げないようにアルミホイルをかぶせる。



大住めぐみの
しあわせ
ごはん



レシピ・調理

大住 恵美

香南市で『家庭料理教室』主宰

Instagram

・料理教室《@SUMIPON7》

・店舗を持たないお菓子屋 Douce《@DOUCE777》