

やまだ
山田のおばちゃん

うち お家でクッキング



☆お絵描きプレート と ☆蒸さないプリン

☆お絵描きプレート

材料 (4個分)

ハンバーグ・・・4個
ごはん茶碗・・・4杯
ケチャップ・・・適量
ジャガイモ・・・3個
バター(有塩)・10g
塩・・・・・・・・少々
レタス、ブロッコリー、ミニトマト
干しぶドウなど

- ① ジャガイモの皮と芽を取り、
適当な大きさに切って
柔らかく塩ゆでして水を切る。



- ② 熱いうちにざるで裏ごし、バターと
かげんをみて塩を入れ、よくねる。
冷まして絞り袋に入れておく。絞り
袋は使わず、手で形をつくってもよ
い。
- ③ レタス、ミニトマトは洗って水気
を取っておく。ブロッコリーはゆでる。

- ④ ご飯にケチャップ少量を混ぜて色を付ける。
ご飯は冷めると扱いにくくなるので、使う直前に色付けをするとよい。
- ⑤ ハンバーグを半分に切り頭に、ケチャップご飯を顔、干しぶドウは目などというように、
思い思いにお皿の上でお絵描きを楽しむ。



こじろうくんとアマビエ?



ハンバーグは買っ
てきたものでもい
いよ。家にあるハ
ムやチーズを使っ
ても楽しいよ。

☆^む蒸さないプリン（カラメル代わりに^{こくとう}黒糖ゼリー）

材料（4個分）

【黒糖ゼリー】

- a [黒糖・・・25g
熱湯・・・25g
b [ゼラチン・・・1g
水・・・10g

【プリン】

- 全卵・・・1個
卵黄・・・1個
c [砂糖・・・35g
牛乳・・・150g
生クリーム・100g (植物用)
d [ゼラチン・・・4g
牛乳・・・28g

【仕上げ】

- 生クリーム・・・50g
砂糖・・・5g
さくらんぼ・・・適量
ミント・・・適量

I・黒糖ゼリーを作る

- ① bを器に入れ、ゼラチンをふやかす。
- ② aを鍋に入れ、火にかけ、黒糖が完全に溶けたら火を消し①を入れる。
※必ず火を止めてから入れる。
- ③ カップ(湯のみなどでもいい)に入れて、冷蔵庫で冷やす。
(黒糖ゼリーはなくても良い)



II・プリンを作る

- ① dを器に入れ、ゼラチンをふやかす。
- ② 全卵と卵黄をボールに入れ混ぜる。(泡立たないように)
- ③ cを鍋に入れ、中火で軽く混ぜて砂糖を溶かしながら、沸騰直前で火を止める。
- ④ ②のボールをゴムベラなどで混ぜながら、③を少しずつ入れて鍋に移す。
一番弱い火にかけ、ゆっくり混ぜながら70℃になったら火を消し、牛乳でふやかしたゼラチンを入れてこす。この時トロツと固まるのでゴムベラで押してこす。
- ⑤ 水を張ったボウルにつけて30℃くらいまで冷まして、黒糖ゼリーの上からそっと注ぎ冷蔵庫で冷やす。



III・仕上げ



- ① 生クリームと砂糖を角がたつまで泡立て、フルーツ、あればミントなどを使って飾る。

