

# パラソルだより

## 2月

あっという間に2月になりました。2月と言えばバレンタインがありますよね！そこで、お家の冷凍庫に余っている方も多、餅の簡単スイーツレシピを紹介します♪

### ～生チョコ餅（12個分）～

#### 材料

○餅2個 ○チョコ50g ○牛乳75cc ○砂糖20g ・生チョコ ・ココア

#### 作り方

- 1、餅をサイコロ状に切り、○をすべてレンジで加熱し木べらでひとまとめになるように練る。
- 2、バットにココアを広げ1を入れココアをまぶす。
- 3、適当な大きさにちぎり、生チョコを包んでココアをまぶして完成



### ～もちもちチーズパン（12個分）～

#### 材料

・ホットケーキミックス100g ・粉チーズ20g ・餅2個 ・牛乳70cc

#### 作り方

- 1、餅をサイコロ状に切り牛乳50ccと合わせラップをせず餅が柔らかくなるまで加熱し、加熱後餅が滑らかになるまで混ぜます。
- 2、ホットケーキミックスと粉チーズ・牛乳20ccを入れ軽く混ぜたら、1を加え艶が出るまでこねます。
- 3、2を12個に分け丸めクッキングペーパーを敷いた天板にならべ、180度予熱済みオーブンにいれ20分焼けば完成

### ～おもちで簡単おかき（1人分）～

#### 材料

・餅1個 ・お好みの味付け

#### 作り方

- 1、餅を12等分に切り、耐熱皿に並べ、600wの電子レンジで加熱します。
- 2、膨れてきたら取り出し、きな粉など好きな味と絡め完成

### ～バター餅（2～3人分）～

#### 材料

・餅3個 ・砂糖大さじ2 ・塩少々 ・卵黄1/2個 ・バター7g ・片栗粉大さじ1/2  
・打ち粉（片栗粉）少々

#### 作り方

- 1、水で濡らした餅に、大さじ2の水をかけラップをし柔らかくなるまで加熱する。加熱後はお湯を捨てスプーン等でかき混ぜ柔らかい餅にする。
- 2、餅が熱いうちに、砂糖、塩、卵黄を入れかき混ぜる。混ぜたバターをいれさらに混ぜる。
- 3、バターが全体になじんだら、片栗粉を加え混ぜて手で軽くこね、まとめる。
- 4、打ち粉少々を敷いたバットの上で形を整え、しばらく置いて切りやすい固さになれば完成

