

KIDS キッチン

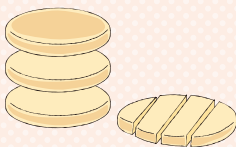
水玉ボウルケーキ

調理時間約15分※冷蔵庫で冷やす時間を除く、1切れ分約209kcal、塩分約0.1g

スポンジを重ねるだけで
めっちゃカンタン!
カラフルケーキ

【材料】15cmのボウル
1台(約8切れ)分
スポンジケーキ
【市販品直径15cm】…1個
シロップ(グラニュー糖、
水)…各大さじ2
ホイップクリーム
【市販品】…2袋
お好みのフルーツ
(中身:小さく切る
表面:輪切り)

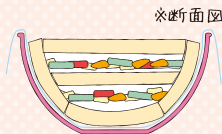
【作り方】



①スポンジケーキを切る
1台を4枚にスライスし、1枚は帯状に4等分する。



②スポンジケーキを敷く
ボウルにラップを敷き、1のスポンジ1枚を底に、4等分した帯状スポンジを丸みに合わせて敷き詰め、シロップを塗る。



③中身を重ねて層にする
図のように刻んだフルーツをホイップクリームとスポンジでサンドした層を2段作る。冷蔵庫で2~3時間休ませる。



④フルーツを貼り付ける
ボウルからはずして、ホイップクリームを塗り、輪切りにしたフルーツ(一部花型で抜く)を貼り付ける。

●レシピ内の分量について

大さじ1は15ml、小さじ1は5ml、カップ1は200mlです。1ml=1ccです。

●火加減について

加熱調理はガスコンロ使用を基準にしています。レシピ内に特に記載のない場合の火加減は中火です。

●電子レンジについて

加熱時間は600Wのものを基準にしています。500Wの場合は1.2倍を、700Wの場合は0.8倍を目安に加熱してください。また、機種によって多少異なる場合もあります。

発行:株式会社 平和堂

【2019年3月1日発行(月刊)】

※店舗により一部取り扱いの無い商品がございます。

※この用紙は、環境保護のため再生紙を使用しています。

03-2019 AP