

2014年10月24日 (2)

みんなで作ろう!
ハロウィンスイーツ

10月31日はハロウィン。「Trick or Treat(お菓子をくれないといたずらしちゃうぞ!)」と、やってくる子どもたちのために、今年はお菓子を手作りしてみませんか? みんなが笑顔になれるスイーツです。(O)

キャラメルポップコーン

作るときのなんともいえない甘〜い香りは、幸せな気分になりますね。甘しょっぱいやみつきになる簡単スイーツです。

材料

・ポップコーン用トウモロコシ	50g	・バター	20g
・オリーブオイルまたはサラダ油	適量	・牛乳	大さじ1
・砂糖	40g	・はちみつまたはメープルシロップ	適量

作り方

- 1 フライパンに油を入れ、温まったらポップコーン用トウモロコシを入れ、はじけたら取り出す。※市販の塩味ポップコーンでも代用可。
- 2 フライパンにバター、砂糖、牛乳、はちみつまたはメープルシロップを入れ、煮立ってきたら周りが茶色くなるまで混ぜる。
- 3 茶色くなってきたところでポップコーンを入れ混ぜる。※熱いので要注意。
- 4 クッキングシートに③をあげ、少し冷めたところで食べやすい大きさにほぐしたら完成。



パンプキンミルフィーユ

ほくほくと甘いかぼちゃを使ったスイーツです。市販のパイシートを使って手軽に作れます。

材料

・市販のパイシート	17cm角1枚
・かぼちゃ	50g
・メープルシロップ	お好みで
・牛乳	少々
・ホイップクリーム	適量
・トッピング用のかぼちゃの種	適量

作り方

- 1 ホイップクリームを作り冷蔵庫に入れておく。
- 2 パイシートを4~5cmの正方形にカットする(ミルフィーユ1つにパイ3枚使用)。
- 3 アルミホイルをオーブントースターのトレイに敷き、②を並べる。
- 4 トースターで3~4分焼き、様子をみながらこんがりするまで焼く。※トースターによって火力が違うので、焼き色をみながら調整。
- 5 かぼちゃは皮をむいて電子レンジで柔らかくし、牛乳を入れ混ぜる。メープルシロップで甘さを調整。
- 6 粗熱がとれたらかぼちゃと生クリームを焼けたパイ生地に塗り重ね、かぼちゃの種を飾って完成。

