

お料理 クリップ

みんなでワイワイ!

Wベリーの
トライフル

2種類のベリーとミックス粉の
生地で、かわいい&簡単に!
シェアするの、楽しみ♡



■材料 (4~6人分/16×16×5型容器1台分)

- イチゴ、ブルーベリー……計200g
 - シロップ(砂糖：水=1：2)…適量
 - 粉砂糖、ミント……各適宜
 - サラダ油……適量
 - ホットケーキミックス……100g
 - A 牛乳……100ml
 - 卵……1/2個
 - 生クリーム……200ml
 - B 砂糖……大さじ2
- よく混ぜる
- 7分立てに
泡立てる

弱火で両面を
焼く。表面に
穴が開いてき
たら返し時



お料理教室興味津々

年末年始のおもてなしに役立つ講座、発見。タイトルは「すぐできレシピで☆ほっこりカフェ気分」。短時間で作れる見栄えヨシのメニュー内容です。腕自慢が楽しみ!……の前に、部屋の掃除が先ね。



■作り方

- 1 卵焼き器に油を引いて温め、Aを流して生地を2~3枚焼き(写真)、表面にシロップを塗って容器の形に合わせて切る。イチゴは適当な大きさに切る。
- 2 容器に生地、B、ベリー類を順に重ねる。これを2度繰り返す、粉砂糖とミントで飾る。

■生地はフライパンで焼いてもOK。切り落とした生地も、クリームなどと共に重ねます。

