



アレンジレシピ

おうちで作れるかんたんおやつ



まるでホテルの朝食のような贅沢な味 りんごのフレンチトースト

材料 (1人分)

- ★ 順造選 すりおろしりんご汁 50ml
- ★ 牛乳 50ml
- ★ 卵 1個
- 食パン 1枚
- グラニュー糖 大さじ1
- バター 適量
- 蜂蜜・シナモン お好み



作り方

- ① りんご汁の果肉をスプーンですくい、トッピング用に分けておく。
- ② ★の材料をよく混ぜ、4等分した食パンを浸す。
- ③ 熱したフライパンにバターを入れ、②を焼く。焼き目がついたら裏返し、フタをして弱火で2分焼く。
- ④ お皿に移し、グラニュー糖と①、お好みで蜂蜜とシナモンをかけたら完成。

紙コップでかんたん! にんじん蒸しパン

材料 (3個分)

- 順造選 にんじん 100ml
- パンケーキミックス 100g
- 卵 1個

作り方

- ① ボウルに材料をすべて入れてよく混ぜ、スプーンで紙コップに入れる。
- ② 鍋に①を並べ、2cm程度浸るまで水を入れ、フタをして強火にかける。
- ③ 水が沸騰したら中火で10分ほど蒸し、竹串で刺して生地がついてこなければ蒸し上がり。紙コップをやぶって取り、お皿に並べる。



※鍋に水を入れるときにコップが倒れないようご注意ください。

※人参以外の順造選飲料でも作ることができます。

つるんと滑らかな口当たり ザクロのババロア

材料 (4個分)

- 順造選 ザクロ 300ml
- ★ 生クリーム 100ml
- ★ 牛乳 100ml
- ★ 卵 1個
- ★ 砂糖 大さじ2
- ゼラチン 10g
- 水 大さじ2



作り方

- ① 水にゼラチンを入れふやかす。
- ② 鍋に★の材料を入れ、焦がさないように混ぜながら弱火で熱し、小さな泡が出てきたら火からおろす。
- ③ ②にふやかしたゼラチンと順造選ザクロを加えて混ぜ、カップにこしながら入れ、3時間ほど室温で冷ます。その後冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。

真っ赤な色でかわいく! クランベリーソースのパンケーキ

材料 (2、3枚分)

- 順造選 クランベリー50% 100ml (生地用)
- パンケーキミックス 150g
- 卵 1個
- オリーブオイル 適量
- ★ 順造選 クランベリー50% 30ml (ソース用)

作り方

- ① ●の材料をボウルに入れ、よく混ぜる。
- ② ■をフライパンで熱し、①をスプーンで落とす。
- ③ 弱火にし、表面がプツプツとしてきたら裏返し、きつね色になったらお皿に盛る。
- ④ ★を小皿に入れ、ラップをせずに電子レンジで2分温め、かき混ぜてとろみが足りなければ更に2分温め、③のお皿にかけて出来上がり。

