

お菓子レシピ

暑い時期に
ぴったり！

レモンシャーベット



材料	
・レモン果汁	100g
・りんごジュース	150g
・水	150g
・棒寒天	3g
・砂糖	110g

- 作り方**
- 1、棒寒天を水(分量外)で戻しておく。
 - 2、①と水を鍋に入れ、寒天を煮溶かす。
 - 3、その他材料を鍋に入れ、一度沸かす。
 - 4、③をステンレスのボールかバットに入れ、氷水で冷やす。
 - 5、④を冷凍庫に入れ、30～1時間位おき、3～5回位ホイッパーでかき混ぜる。
 - 6、ねっとりしてきたら出来上がり。

MEMO

アイ스티ーに浮かべたり、ビールに入れても美味しいですよ。

レモン ココナッツクッキー

卵、乳製品、砂糖なしで安心
Patisserie coaの
人気スイーツです！



材料	
A	
・小麦粉	110g
・片栗粉	65g
・ココナッツフレーク	30g
B	
・レモン果汁	大さじ1
★レモンの皮(あれば)	大さじ2
・菜種油	60g
・メープルシロップ	20g
・はちみつ	50g

- 作り方**
- 1、小麦粉と片栗粉はふるい、ココナッツフレークと混ぜてボールに入れ、泡立て器でよく混ぜる
 - 2、Bの材料を同じボールに入れて、泡立て器で“トロっ”とするまでよく混ぜる
 - 2、②を①のボールに入れ、ゴムべらでできるように混ぜる
※練らないように！グルテンが出てカチカチになります
 - 4、粉が見えなくなって生地につやが出たら、ひとかたまりにまとめる
 - 5、ラップをかけ冷蔵庫で休ませる(30分程度)
 - 6、お好みの厚さにのばし、クッキー型で抜く
 - 7、170℃のオーブンで焼く(20分程度)

★レモン果汁だけでもシンプルに作れます！

○抹茶葛プリンの黒米あん 黒米の食感がアクセントになります



【材料】(4人分)

〈プリン〉	
豆乳	400cc
砂糖	40g
葛粉	35g
抹茶	7g
水	45cc
〈あん〉	
黒米	1/4カップ
水	600cc
砂糖	30g

- 【作り方】
- ① 黒米を一晩水に浸す。鍋に黒米と新たな水を入れ極弱火で30分煮る。
 - ② おかゆのようなとろみが出てきたら、砂糖を加え5分程で火を止める。
 - ③ あら熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす。
 - ④ 豆乳を鍋に入れ、弱火で加熱し温める。
 - ⑤ 砂糖を加え溶かし、水15ccで溶かした抹茶をよく混ぜる。
 - ⑥ 水30ccで溶かした葛粉を加えて手早く混ぜ、しっかりとろみがついてきたら火を止める。
 - ⑦ 容器に⑥を入れ、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
 - ⑧ 器に⑦を盛りつけ、③を好みの量のせる。

○甘酒寒天 生姜シロップがけ 暖かくなってきた季節にピッタリの爽やかさ



【材料】(2～3人分)

〈寒天〉	
甘酒	200g
水	200g
レモン果汁	大さじ1/2
棒寒天	1.5g
〈生姜シロップ〉	
生姜しぼり汁	小さじ2
メープルシロップ	60g
水	200cc

- 【作り方】
- ① 棒寒天をたっぷりの水(分量外)で、柔らかくなるまで戻す。
 - ② ①の寒天の水をしぼり、小さくちぎり鍋に入れ、水で煮溶かす。
 - ③ 寒天が溶けたら、甘酒、レモン汁を加え、よく混ぜて火を止める。
 - ④ ③をお好みの容器に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
 - ⑤ 別の鍋にBを合わせ入れ、火にかけ沸かしシロップ状になったら火を止め冷ましておく。
 - ⑥ ③が固まったら、冷ましておいた⑤を大さじ2ほどかけて完成。
※寒天で固めず代わりに氷を浮かべてドリンクにしても美味しいです。
メープルシロップを砂糖(25g)に代えると、爽快感が増します。