

ほっとひと息 カフェタイム♪コーヒーにぴったりな
スイーツレシピ

主役は、夏が旬のズッキーニとぶどう。
旬のパワーをいただくヘルシーなカフェタイム。

ズッキーニブレッド

材料(16cm パウンド型 1本分)

ズッキーニ	200g
卵	2個
グラニュー糖	100g
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ1
サラダ油	100cc

作り方

- ズッキーニはスライサーを使って千切りにする。グラニュー糖大さじ1(分量外)をふりかけて軽く揉み、30分くらい置いてから水を切る。薄力粉とベーキングパウダーは合わせて振るう。
- ボウルに卵とグラニュー糖・サラダ油を順に入れて泡だて器でその都度よく混ぜる。ゴムべらに替えてズッキーニ・粉類を加えてよく混ぜ合わせる。
- 紙を敷いたパウンド型に生地を流し込み、180°Cにあたためたオーブンで45~50分焼く。



ぶどうのババロア

材料(5cmくらいの容器 7個分)

クックゼラチン	10g ※
ぶどうジュース	300cc
グラニュー糖	50g
生クリーム	100cc
牛乳	100cc

作り方

- ぶどうジュースとグラニュー糖を鍋に入れ火にかける。時々かき混ぜながら沸騰させ、火を止める。
- ゼラチンを加えてよくかき混ぜる。
- ボウルに生クリームと牛乳を入れてよく混ぜる。その中に、熱いジュースを入れさらに混ぜる。冷蔵庫で2時間以上冷やす。

※従来のふやかして使用するゼラチンの場合は、大さじ2の水にふやかしてからジュースに加える。



スイーツをつくってみたら、
ぜひ「つくったよレポート」をお寄せください♪
このページに関するご意見、
ご要望もお待ちしています。

「スイーツレシピの係」の件名で、
メールアドレス
info@prince-tochigi.co.jpまで。

