

お菓子レシピ集

※赤字は特別な材料が必要

【ケーキミックス】

- ・お絵かきパンケーキ
- ・クッキー（アイシング／ステンドグラス／卵不使用） ※透明なアメ
- ・クレープ
- ・チョコレートマフィン
- ・チョコスコーン
- ・ドーナツ
- ・棒巻きパン
- ・バウムクーヘン ※竹

【その他】

- ・キャラメルポップコーン
- ・アイスクリーム（生クリーム使用／不使用） ※生クリーム・バニラッセンス・氷
- ・たこ焼き ※タコ
- ・あんまんじゅう ※あんこ
- ・アップルパイ ※りんご・パイシート
- ・かぼちゃのチーズケーキ ※かぼちゃ・クリームチーズ・生クリーム

お絵描きパンケーキ



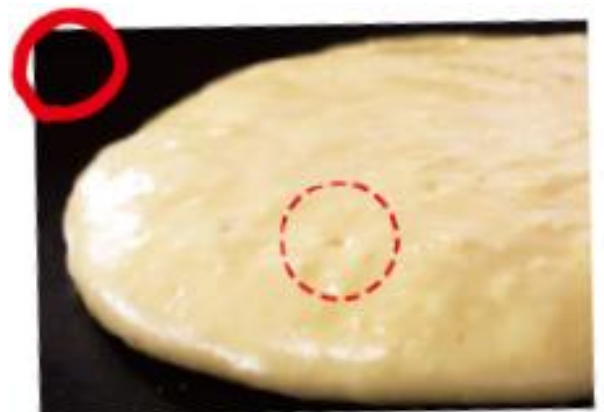
★材料（3人分）★

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・牛乳(水) 100ml
- ・卵 1個
- ・使う道具…泡立て器、ボール、計量カップ



★作りかた★

- ①ボールに卵・牛乳を入れ、よく混ぜた後にホットケーキミックスを入れて20回くらい混ぜる
(混ぜすぎるとふくらまないなので、少しダマが残るくらいでOK)
- ②生地を別の容器に分けてココアパウダーをまぜお絵かき用の黒い生地を作る
- ③フライパンを中火で熱し、ぬれたふきんの上で少し冷ます
- ④弱火にして生地を流す(高い位置から流すと生地がキレイな円に広がる)
- ⑤弱火で3分焼いて、泡が出たらすぐに裏返す
(泡が出すぎるとあまりふくらまない)
- ⑥弱火でさらに2分焼いて、火が通ればできあがり。



フライパンクッキー

【材料 4人分】

- ・薄力粉 100g
- ・砂糖 大さじ3
- ・バター 50g



【作り方】

1. 薄力粉、砂糖を混ぜる
2. バターをお湯で溶かし、1に入れ粉っぽくなるまでよく混ぜる
3. 生地がまとまってきたら好きな形にする
4. フライパンを熱し、温まったらごく弱火で焼く

アイシング

【材料】

- ・粉糖 大さじ2
- ・水

【作り方】

- ・粉糖に1滴ずつ水を加えて混ぜていく。
ちょっと固いくらいでOK
- ・絞り袋に入れてクッキーに絞る



クッキー（卵不使用）



★材料（4人分／20枚分）

ホットケーキミックス 100g

牛乳 大さじ1

砂糖 小さじ2

バター 30g

★作りかた★

1. 厚めの袋に材料を全て入れて、まとまるまでよく揉む

2. オーブンを170°に予熱する

3. 袋の上から麺棒で伸ばし、袋を切って型抜きする（両端に細めの菜箸を置いて伸ばすと厚さが均一になるのでおすすめ！）

4. 予熱しておいたオーブンで10分焼いて完成！（焼き足りない場合は1分ずつ焼き直す）

ステンドグラスクッキー

<材料 (4cm クッキー20枚分)>

- ラーマ (菓子作り用マーガリン) 75g
- 砂糖 80g
- 卵 1個
- 薄力粉 200g
- 透明なキャンディー1袋 (約60g)
- トッピング



<作り方>

- ①ボウルにラーマと砂糖を入れて泡立て器で混ぜる
- ②なじんできたら溶いた卵を少しずつ加えてよく混ぜる
- ③薄力粉をふるい入れてゴムべらで混ぜ、まとめてラップで包み、冷蔵庫で30分冷やす
- ④ラップをはずし、生地に打ち粉をしながらめん棒で厚さ5mmにのばして、
型抜きしやすいように冷蔵庫 (または冷凍庫) で少し冷やしてから好みの型でぬく
- ⑤抜いた生地の中央を小さい型で抜いて穴を作る。残りの生地も同様に型抜きし、
キッチンペーパーを敷いた天板に並べる
- ⑥キャンディーは色別にポリ袋に入れてめん棒で粗く砕く
- ⑦170℃に予熱したオーブンに⑤を入れて8分焼く
- ⑧オーブンから取り出して、生地の穴に⑥のキャンディーを入れて、もう一度170℃
のオーブンで3~5分、様子を見ながらキャンディーが溶けるまで焼く
- ⑨オーブンから天板を取り出して、熱いうちにトッピングをかけて、キャンディーが
冷えて固まるまで熱をとる

クレープ



★材料(4枚分)★

ホットケーキミックス 100g

卵 1個

水 150cc

バターor サラダ油 10g

★ポイント★

生地は薄目！油が多いとクレープが油っぽくなるので注意！

★作りかた★

1. ホットケーキミックスと75ccの水をボールに入れて混ぜる
2. バターをとかし、ボールにバター、卵と残りの水を入れて混ぜる
3. フライパンに油をひいて、フライパンを温める
4. フライパンをぬれたふきんの上において、底を少し冷やす
5. もう一度火をつけて、クレープ生地をフライパンの上に流す
6. 弱火で1分くらい焼く
7. 完成！

チョコレートマフィン



【材料（直径7cm×4個分）】

- ・ホットケーキミックス 50g
- ・チョコレート 50g
- ・砂糖 大さじ1
- ・卵 1個
- ・サラダ油 大さじ1

①耐熱容器にチョコレートを割り入れ、ラップをせずに電子レンジ(500W)で70秒加熱して混ぜる

②砂糖を加えてよく混ぜ、卵・サラダ油を加えて均一になるように混ぜる

③ホットケーキミックスを加えてよく混ぜ、1/4を型に入れて表面を平らにならす
手の上で軽く底を叩いて空気を抜く

④耐熱皿に③のマフィンをつめて、ラップをせずに電子レンジ(500W)で1分程加熱して完成！

★ポイント★

- ・1つずつ加熱する
- ・生地が生の場合は10秒ずつ加熱時間を追加して下さい。お好みで粉砂糖をふって完成！

オールドファッションドーナツ

<材料（4人分／10個分）>

・ホットケーキミックス 200g

★卵 1個

★牛乳 大さじ1

☆サラダ油 大さじ2

☆砂糖 20g

・揚げ油 適量



<作り方>

- ① ★をボウルに入れてよく混ぜる
- ② ①に☆を入れてさらに混ぜる
- ③ ②にホットケーキミックスを入れて、ヘラなどでサックリ混ぜる
- ④ 粉っぽさがなくなったら、ひとまとめにする
- ⑤ 生地を10等分にする
- ⑥ ひとつの生地を15cmのひも状にのばす
- ⑦ ひも状にしたら、端と端をくっつけてドーナツ状にする
- ⑧ 160℃に熱した油で4分ほど揚げる

◆コツ・ポイント

成形後は冷蔵庫で少し冷やしてください

生地がダレてしまうと、揚げている際にボロボロになりやすいです



スタバ風チョコスコーン



★材料（5人分）★

ホットケーキミックス 150g

バター 30g

牛乳 45cc

板チョコ 50g

★ポイント★

牛乳は少しずつ加えてベタつかない程度に少し硬めな生地になるよう調整する

★作りかた★

1. 板チョコレートを細かく切っておく
2. バターを電子レンジでとろかして、ホットケーキミックスを加えて軽く混ぜる
3. 牛乳を少しずつ加えて、練らないよう少しだけ混ぜる
ベタつかずひとまとめでできるくらいになったらチョコレートも加える
4. オーブンを180度に予熱しておく
5. クッキングペーパーの上で形を整え、人数分に切り分けて、オーブンで15～20分焼く
6. 完成！ 温めなおす時は、トースターで1～2分焼く

まきまき棒巻きパン



★材料★

- ・ホットケーキミックス
- ・牛乳
- ・チョコレート
- ・コーヒーフレッシュ
- ・小麦粉(打ち粉)

★作り方★

- ①ボウルにホットケーキミックスの粉、牛乳を入れる。
牛乳の量はホットケーキより少なめで、固めにまとめ、手で棒状に出来る程度にする。
- ③直径 1cm 程度の棒状にして、それを金串にらせん状に巻いていく。
- ④炭火でアブって中まで火を通す。
- ⑤アルミホイルにチョコレートを割って乗せ、コーヒーフレッシュを入れ、遠火で溶かす。
- ⑥パンに火が通ったら、チョコレートをつけて食べる。

竹でくるくる★バウムクーヘン



★材料（4人分）★

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・生クリーム 100ml
- ・砂糖 10g
- ・卵 1個
- ・油 30ml
- ・竹（直径2~3cm、長さ1mくらい） ※必ずフシを抜く

★ポイント★

- ・竹は火にかけたとき爆発しないように節と節の間にキリで穴をあけておく
- ・火から遠すぎるとなかなか焼けないので注意

★作りかた★

- ①ボウルに卵・牛乳・生クリーム・砂糖を入れてよく混ぜる
- ②ホットケーキミックスを加え、軽く混ぜ合わせたら、油も加えて混ぜる
- ③竹をこげない程度に火であぶり、表面の油分を飛ばしてキッチンペーパーでふき取る
- ④竹にアルミホイルを巻き付け、生地を塗る
- ⑤竹を回転させながらよく焼く。焼き始めは早めに回転させると生地がたれにくい
- ⑥キツネ色になったら、また生地を塗って焼く →適当な厚さになるまで繰り返す
- ⑦焼きあがったら、竹をトントンして、バウムクーヘンを取り出す

たこ焼き

■材料 (5人分=25個)

薄力粉 150g

だし汁(濃度5%) 500cc ※薄いとき味気ないので濃いめ

卵 1個

醤油 小さじ1/2

塩 小さじ1/4

具材(タコ・エビ・イカ&明太子・餅&チーズ等)適量

※たこ焼き粉の場合はだし汁・醤油・塩は不要

アニパニマンと たこやきまん

やなせ たかし さく



■作り方

- ①ボウルに卵・だし汁・醤油・塩を入れ、よく混ぜて、小麦粉を少しずつ入れながら左右に切るようにして混ぜる(大きなダマはスプーン等でつぶす)
- ②プレートを熱して油をひく
- ③生地をたらしてジューと音が出るくらい温まったら焼き始める
- ④穴から少しあふれるくらいに生地を流しいれる
※生地は成分が沈殿するので、流しいれる直前にもう一度混ぜる
- ⑤具材を入れる



悪魔のキャラメルポップコーン

■材料 (5人分)

ポップコーンの素 60g
サラダ油 大さじ2
砂糖 70g
有塩バター 30g
牛乳 大さじ2
大きめのフライパン



■作り方

- 1 フライパンにポップコーンの素と、サラダ油をいれて蓋をして火にかける。
ガラスの蓋だと中が確認出来て子供達も喜びます。
- 2 焦げないようにときどきフライパンをふり、弾ける音がしなくなったらボールにとりだす。



- 3 フライパンをふいて、牛乳、砂糖、バターをすべて入れて火にかける。
- 4 へらで混ぜながら濃いベージュ色になるまで中火でいためる。
- 5 右の写真くらいの色が甘くて食べやすいです。



- 6 ポップコーンをフライパンにいれ弱火で混ぜる (火が強いと固まる)
- 7 クッキングシート等に広げてさます。温かいうちに広げると後でほぐしやすいです。



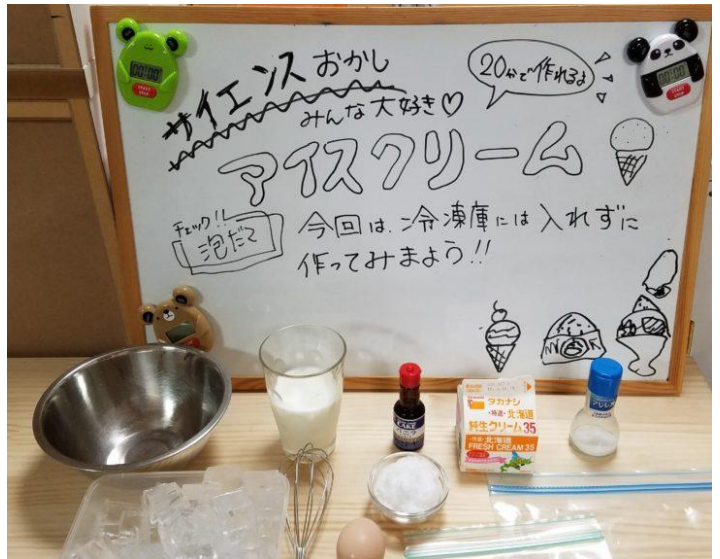
■作り方のコツ

ビニール袋に入れて、きちっと閉じておけば次の日も意外にカリッと食べれます。
結晶化を防ぐには…弱火で煮つめない！ポップコーンが冷めないうちからめる！

アイスクリーム

用意するもの(4人分)

- 牛乳200ml ●生クリーム 100ml
- 砂糖 60g ●たまご 1個
- バニラエッセンス3~4滴
- ボウル ●泡だて器 ●氷500g ●塩200g
- ジップロック大・小 各一枚 ●バスタオル



作り方

- ①ボウルに卵をわって、黄身と白身を良く泡だて器でまぜる。
- ②たまご・生クリーム・牛乳・砂糖・バニラエッセンスをくわえて、さらにまぜる。
(沢山混ぜて泡をいれてくようにまぜる)



冷蔵庫を使わない冷やし方

- ③たくさん混ぜたら、ジップロック(大)に氷・塩を入れて、ほんの少しの水を入れる
- ④ 2のアイスクリームのもとをジップロック(小)に入れて、しっかりとこぼれないようにしめる
- ⑤ 3のジップロック(大)に4のジップロック(小)を入れて、しっかりととじる
- ⑥ ⑤をバスタオルに包み中身が固まるまで10~15分ふる!!!
- ⑦ 中身が固まったらできあがり!



アイスクリーム（生クリーム不使用）



材料（3人分）

牛乳 400cc
卵黄 2個
砂糖 大さじ4
バニラエッセンス あれば

作り方

- ①小鍋に牛乳と卵黄と砂糖を入れて泡立て器で混ぜ合わせてから、弱火にかけて約20分煮詰めます。（卵黄が固まらないように混ぜ続けます！）
- ②とろみがでてきたら火を止めて冷まします。
- ③冷めたらバニラエッセンスを加えて混ぜて、容器に入れてラップをして冷凍庫で半日ほど冷やし固めて完成です。

●ポイント●

- ・加熱時間は目安にしてしっかりとろみが出るまで煮詰める

いろいろ包もう♪アップルパイ



★材料（4人前）★

- ・パイシート 1枚
- ・砂糖 小さじ9
- ・小麦粉 小さじ9
- ・卵 小さじ9
- ・りんご 2~3個 →他の果物やチョコレート、焼肉でもOK

★作りかた★

- ①鉄板を用意して230℃に予熱しておきます。
- ②パイシートをのびし、9等分にしてりんごを置いていく。
- ③それぞれに砂糖、小麦粉を小さじ1ずつかける。
- ④りんごを包み、卵を塗って砂糖をふりかけ、クッキングシートを鉄板に敷いて、アルミホイルでフタをして焼いていく。
- ⑤ときどき焼き加減を見て黄金色になったら出来上がり！（約15分）

あんまんじゅう



材料

- (4個分)
- ホットケーキミックス …1袋(150g)
- 熱湯 …80ml
- ゆで小豆 …120g

<作り方>

- ①ホットケーキミックスを大きめのボールに入れて熱湯を注ぎ、箸で手早く混ぜる
- ②ボールの中で生地を手でこねて(ボールから生地を外して両手でこねてもOK)、
生地がなめらかになったら4等分にして丸める
- ③手のひらで直径10cmくらいに平らにのばして、中央にゆで小豆を大きじ1くらいおせて
包み込み、平たいまんじゅう形に整える
- ④閉じた方を上にして沸騰したお湯に入れ、途中上下をかえしながら10分ほど中火で
ゆでたら完成！(ゆでた後にラップで包み形を整えると更に綺麗になります)

かぼちゃのチーズケーキ



【材料 (タルト 19cm)】

- ・かぼちゃ 正味 200g
- ・クリームチーズ 200g
- ・生クリーム (または牛乳) 100g
- ・卵 2個
- ・砂糖 70g
- ・薄力粉 大さじ 2

【作り方】

- ①クリームチーズと卵は常温に戻す
- ②かぼちゃは皮を取ってカットし、レンジで3～4分ほど加熱してやわらかくする
- ③薄力粉以外をミキサーで混ぜてボウルに入れ、ふるいにかけて薄力粉を加えて混ぜる
- ④タルト型に生地を流し入れて170度に予熱したオーブンで45分ほど焼く
- ⑤粗熱をとったら完成!
- ⑥お好みで粉糖をかけたり、冷やして生クリームをのせてもOK