かんたん Cooking

自炊で作る洋風お菓子

夏も盛りを迎え、屋外を散歩することも一苦労なこの季節、家で時間を持て余すこともしばしば。「せっかくだから新しいことを始めてみたい」、「時間を有意義なことに使いたい」、そう考える方も少なくないのではないでしょうか？　本記事ではそんなご要望にお応えすべく、ちょっとした洋風お菓子の作り方を紹介します。暑い季節の楽しみに手作りの甘味はいかがですか？　（紫白）

フレンチトースト



材料　（１人前）

６枚切り食パン	２枚
砂糖	小さじ４
卵	Mサイズ１個
牛乳	100ml
バター	（１枚につき）５g

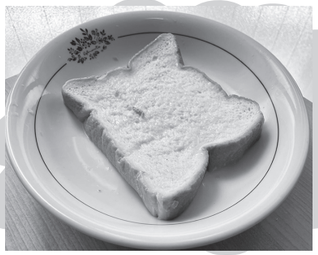
※牛乳は豆乳でも代用可能
※バターは他の食用油でも代用可能

recipe

①ボウルに卵、砂糖、牛乳を入れてよく混ぜ、卵液を作る。この卵液にまず１枚目の食パンを浸す。両面それぞれ２分ずつ、途中で裏返して均一に卵液を染み込ませる。この間、フライパンにバターを敷いて温め、準備しておく。

②１枚目を両面に焼き目がつく程度に弱火で焼き、入れ替わりで２枚目を漬け込み始める。１枚目が焼き上がり次第、フライパンにバターを敷いておく（２枚目は卵液が不足しがちで、特に端の部分に卵液が行き渡りにくいので注意）。

③２枚目も１枚目と同様に焼き上げ（卵液が余った場合は焼く前の食パンに垂らす）、盛り付けて完成！



①では適度な深さで平べったいお皿を用意しましょう（他のお皿でも卵液を染み込ませることは可能ですが、ムラが大きくなりやすいのでおすすめはしません）。



フレンチトーストにアイスクリームを添えた場合の写真。人の目を幸せにする魔法がかかっているに違いありません。

はみだしすてーじ

5月のクロスワード、いい手応えで楽しかったです！
⇒難易度高くて不安だったんですが楽しんでもらえたなら何よりです！　（ありがとうございます！；編）　（農・４　みかん）

レアチーズケーキ



材料　（２人前）

※左の画像は１人前分です。

＜チーズ生地＞

クリームチーズ	200g
砂糖	大さじ４
卵	Mサイズ１個
牛乳	30ml
薄力粉	大さじ１
レモン汁	５ml

＜クッキー生地＞

ビスケット	120g
バター	50g

※上の画像は完成したチーズケーキから中心部分を切り出したものです。

recipe

①バターを加熱して溶かし、クッキーを粉々に砕く。この２つを混ぜたものを、耐熱容器の底面に押し固め、電子レンジ500Wで30秒加熱する。

②クリームチーズを電子レンジ500Wで30秒加熱して柔らかくし、ボウルに移す。そこへ砂糖→卵→牛乳→薄力粉→レモン汁をその都度混ぜ合わせながら順に加えていく。

③最初に作ったクッキー生地の上にチーズ生地を流し込み、ラップをせずに電子レンジ500Wで３分加熱する。

④一旦取り出し、クッキー生地はなるべく崩さずチーズ生地のみ撹拌し、再度③と同様に４分ほど加熱（チーズ生地に液状の部分が残っていれば加熱時間を延長）。

⑤人肌より少し熱い程度になるまで常温で粗熱を取る。ふんわりラップをして、１時間冷蔵庫に置いたら完成！



今回使用したのはCHOICEクッキー14枚入り。袋に入れた状態で砕きましょう。

③で加熱する前、チーズ生地は全て液状ですが、④で取り出した際には、固まり方にムラがあるのでよく混ぜてください。撹拌するのはこれが理由ですが、クッキー生地が思ったより崩れやすいので注意しましょう。



はみだしすてーじ

体育会に入ったところ胃袋が無尽蔵になりそうです
⇒体育会に入るどころかろくに体も動かしていない自分の胃がときおり無尽蔵になるのは一体……　（体重計を見るたび震える；編）　（法・１　匿名希望）