

オーブンもフライパンも
いらない!



レンジでラクラク! 簡単デザート

＼チーン!／



12月といえばクリスマス! 甘いものが食べたくなる季節ですね。ということで、レンジであっという間に作れて、大勢でもひとりでも楽しめるデザート3品をご紹介します! (夷)

マグカップリン



牛乳の代わりにミルクティーを使えば紅茶プリンに!

材料(1人分)

砂糖	カラメル用	大さじ1
	プリン液用	大さじ2
卵		1個
牛乳		150ml
水		小さじ1

作り方

- ①マグカップに砂糖大さじ1と水小さじ1を入れて溶かし、600Wで1分加熱してカラメルを作る。
- ②ボウルに卵と砂糖大さじ2、牛乳を2〜3回に分けて入れて混ぜ合わせる。
- ③②を①のマグカップに移し、600Wで約2分加熱する。表面が盛り上がってきたら取り出して、冷やしてできあがり!

紅茶クッキー

作り方

- ①ボウルに溶かしたバター、卵、砂糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ②①に薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。ここで紅茶の葉も加える。
- ③皿にクッキングシートを敷き、3cm大の円にした生地を5〜6個のせる。
- ④生地を中心をくぼませて、500Wで3〜4分加熱してできあがり!

材料(20個分)

薄力粉		140g
砂糖		70g
卵		1個
バター		100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2	
紅茶の葉		4g

ココアパウダーを加えるとココアクッキーに!



きな粉ういろろ



きんこを使わず小豆をのせれば水無月に!

材料(1人分)

薄力粉		50g
砂糖		35g
きな粉	大さじ1	
水		150ml

作り方

- ①薄力粉、きな粉、砂糖をボウルに入れて混ぜ合わせる。
- ②①に少しずつ水を加えて混ぜる。このとき、ダマにならないよう注意すること。よく溶かしたら型に入れる。
- ③600Wで6分加熱する。6分経っていても、表面が盛り上がってきたくらいで取り出す。冷やしてできあがり!