



# ♪ 新しい食感 ♪ たけのこのチーズガレット

材料 (2~3人分)

- たけのこ (水煮・細切り) 120g
- じゃがいも 1個
- 塩 小さじ $\frac{1}{2}$
- こしょう 少々
- ピザ用チーズ 40g
- 米粉チーズ 大さじ1
- サラダ油 大さじ $\frac{1}{2}$

作り方 (20cm フライパン使用)

- ① じゃがいもは千切りにする。たけのこは水気を切る。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し、たけのこ、じゃがいもを加えて中火で炒め、塩、こしょうをふる。
- ③ しんじりしたら平らにしてピザ用チーズ、米粉チーズを加える。
- ④ 裏返してこんがりと焼き色がつくまで焼く。

出典 DELISH KITCHEN より



# レンジで簡単 ♪ 豆乳もち 小麦乳卵不使用

- ・優しい味のぷるぷる食感!
- ・火も使わず"レンジ"で作るので、お子さんと一緒に作ってませんか?

材料 (1人分)

- 片栗粉 ... 大さじ3 小さじ1
- 砂糖 ... 大さじ1
- 豆乳 ... 200cc
- ( 打ち粉 ... お好みだけ )
- ( 砂糖 ... お好みだけ )

作り方

- ① 片栗粉と砂糖を耐熱皿に入れたら、豆乳を少しずつ加えてダマがなくなるまで混ぜる。
- ② ラップをかけて①をレンジに入れて30秒温めたらレンジで素早く混ぜる。
- ③ ②の作業を2、3回繰り返して、固まってたらラップを敷いたお皿やバットに流し入れる。
- ④ 粗熱をとり、冷蔵庫で1時間半ほど冷やしてから切る。打ち粉をまぶして完成!

出典 cookpad より

