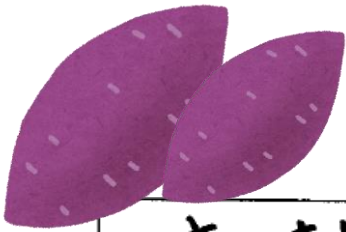


11月



さつまいのレモン煮

(材料 2人分)

- さつまい 1本
- さとう 大3
- レモン汁 大2

- ① さつまいを1cmの幅の厚さに切る。(水にさらす)
- ② 鍋にさつまいを入れ、水をもみゆたに入れる。
- ③ さとう、レモン汁を入れさつまいがやわらかくなるまで煮る。
- ④ 30分以上おくと味がしみて、さらにおいしくなる。

給食にも
できるよ!!

by cookpad



かぼちゃのパウンドケーキ

(材料 (パウンド型 1つ分))

- かぼちゃ 200g
- バター 80g
- 牛乳 50ml
- 卵 2コ
- 薄力粉 110g
- さとう 80~90g
- ベーキングパウダー 4g

- ① かぼちゃをレンジで温め皮を剥がす。(小さく切れば600wで2分半くらい)
- ② つぶしたかぼちゃに、バター、牛乳、卵を加え、さらに砂糖をまぜる。
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダーを加え、さけるようなイメージ
- ④ 180℃で25分、更に170℃で15分やくと完成。

by cookpad.

