

みんなが好きなあのポテト

【材料】さつまいも

1. さつまいもを蒸す
2. 皮をむいて好みの形状に切る
3. 何日か天日干しする
4. 好みのケースを作る

アイスクャンデーみたいな不思議なゼリー

【材料】お好みのフルーツ、お好みの缶詰、粉末寒天

1. フルーツを適度な大きさにカット
2. 粉末寒天をお湯で溶かす
3. 溶けた寒天と缶詰のシロップを混ぜる
4. アイスクャンデーの型に3とフルーツを入れて冷やして完成！

カラフルフォカッチャ

【材料】強力粉、薄力粉、オリーブオイル、ドライイースト、お湯、砂糖、塩、食用色素、チョコチップ

1. 生地をこねる
2. 発酵させる
3. 細長く等分する
4. 焼く

揚げてないのに気分はアがる！NEO あられ

【材料】餅、食紅、砂糖、カラーボールシュガー

1. 餅を1cm角に切り、半日ほど天日干しする(餅にひびが入る程度が目安)
2. 「1」をオーブンで焼く
3. フライパンで砂糖、水、食紅を入れてとろみが出るまで加熱する
4. フライパンに餅を入れて「3」とからめる
5. 餅にカラーボールシュガーを振って飾り付ける

焼きうまい棒串

【材料】うまい棒(コーンポタージュ味)、醤油、チーズ、ハム

1. うまい棒コンポタージュ味にうすく醤油を塗る
2. うまい棒の穴にチーズを入れる
3. トースターで焼く
4. ハムを巻いて串でさす