

♡ バレンタイン簡単おやつレシピ ♡

栄町健康介護課

R6.1.20

★ヨーグルトポムポム

材料	5個
ホットケーキミックス	50g
プレーンヨーグルト	50g
卵	1 / 2個
砂糖	10g
油	大さじ1 / 2
りんご (小)	半分
【A】	
バター	5g
砂糖	小さじ2
レモン果汁	少々
アプリコットジャム	適量

<作り方>

- ①りんごを1cmのいちょう切りにしてボウルに加え、【A】を加えてレンジで2分加熱する。
- ②アルミカップに①を敷く。
- ③ボウルに卵、砂糖、油を加えてよく混ぜる。さらにヨーグルトを加えてよく混ぜる。そこにホットケーキミックスを加えてさっくり混ぜる。
- ④②に③を流し入れ、180℃のオーブンで15分焼く。取り出したら、ジャムを塗る。

★クラッカーのチョコボール

材料	10個
クラッカー	60g
ホワイトチョコ	2枚

<作り方>

- ①クラッカーを手で砕く。
- ②ホワイトチョコを刻み、湯煎にかけて溶かし、①を加えて混ぜる。
- ③アルミカップに②を入れ、冷やし固める。

★デコクッキー

材料	7個
ロータスクッキー	7枚
板チョコ	1枚
たべっこどうぶつビスケット	7個
マーブルチョコ	適量
アラザン等	適量

<作り方>

- ①板チョコを溝に合わせて割る。
- ②ロータスクッキーの上に①を2つずつ乗せ、レンジで約1分加熱する。溶けたチョコをのばす。
- ③中央にたべっこどうぶつビスケットをのせ、そのまわりをデコレーションする。

*板チョコは白or黒