

夏休み子ども

～食べてびっくり! 楽しいスイーツ～

作って楽しい! 見た目がユニークなスイーツを、夏休みにお子さんと作ってみませんか?

編集委員が
作ってみました♪

泡が本格的!

なんちゃってビール

(材料) グラス3～4個分

100%りんごジュース(クリアタイプ) 600ml
砂糖大さじ2・ゼラチン10g

(作り方)

- ①大きめの耐熱容器にりんごジュース100mlを入れ、ラップをかけずに電子レンジ500Wで1分半加熱する
- ②①に砂糖を加え溶かしてからゼラチンを加え、溶け残しが無いようによく混ぜる。5分程置きふやかす。残りのりんごジュースを加えて混ぜる

ポイント

ジュースを温め過ぎるとゼラチンが固まらなくなるよ

ポイント

ダマになるのでしっかり溶かしてね

冷蔵庫の中



泡立て用

ビールゼリー

牛乳寒天

最初りんごジュースが泡になるの! って思ったけれど、だんだん泡になってくるよ



- ③②のうち120ml(泡立て用)を大きめのボウルに入れる。残りをグラスに流し入れ、どちらも冷蔵庫で冷やす
- ④③のボウルをジュースが固まる前に冷蔵庫から取り出し、保冷剤や氷水を下にあてながら、ハンドミキサーで全体をしっかりと泡立てる

- ⑤③のグラスを冷蔵庫から取り出し、そっと④の泡を乗せ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める

こんなにきれいに泡が作れてびっくりしたグラスは小さめで良いかもおなか一杯になっちゃった

本物そっくり!

たこ焼き風シュークリーム

(材料)

プチシュークリーム6個・チョコレート50g・ホワイトチョコ(ペンタイプ)1本
粉末緑茶・ココナッツチップ(なければアーモンドスライス)

(作り方)

- ①湯せんで溶かしたチョコレートに、シュークリームを上部から半分くらいの高さまでつける



- ②①を冷蔵庫で冷やしてチョコレートを固める
- ③チョコレートが固まったら、その上からホワイトチョコペンをマヨネーズのようにかける
- ④仕上げにココナッツチップと粉末緑茶をふりかける

お手軽に出来て、映える～♡
お子さん1人でも簡単に作れるね!



ポイント

ホワイトチョコをたくさんかけた方がたこ焼きっぽく見えるよ!



盛り上がること
間違いなし!!



かんぱーい!



コープデリ
にいがた
編集委員会発

黒ゴマがきいている!

焼き鳥風みたらし団子

材料

白玉粉100g・水90～95ml・マスカット(両端を切り落としておく)
タレ(しょうゆ大さじ2・砂糖大さじ2・片栗粉大さじ1・水100mlを煮詰めたもの)
黒ゴマ・串

作り方

- ①ボウルに白玉粉を入れて水を85ml程加え、手でこねる
残りの水を加えながら耳たぶほどの固さになるまでこねる
- ②鍋にたっぷりのお湯を沸かし、①を一口大の大きさにして中央を軽くくぼませて入れる



- ③軽く混ぜ、生地が浮いてきたらそのまま1分程茹でる
- ④冷水に入れて軽く混ぜてぬめりを取り、水気を切る
- ⑤串にマスカットと交互に刺していき、タレをかけ仕上げに黒ゴマを振る

タレってこんなに
簡単に作れるんだね
知らなかった～



フライパンで団子に
焼き目をつけた方が
焼き鳥っぽく見えたかも



見た目は餃子そのもの!

餃子風アップルパイ

材料

餃子の皮25枚
りんご1個(皮つきのままいちょう切りにする)
砂糖40g・レモン汁(あれば)小さじ2
バター15～20g・シナモンパウダー少々

作り方

- ①いちょう切りにしたりんごと砂糖と
レモン汁を電子レンジ500Wで5分加熱し、かき混ぜてさらに3分加熱する
- ②①にシナモンパウダーを加える
- ③②を餃子の皮で包み、フライパンにバターを溶かし、弱火～中火で焼いていく



ポイント

りんごの詰めすぎに
注意してね



ポイント

両面焼くとカリッとするとよ

冷奴風牛乳寒天

新たな夏の定番!

材料

牛乳200ml・水150ml・粉寒天小さじ1・砂糖大さじ2・豆腐の容器
黒蜜 [黒砂糖(粉末)大さじ2+水小さじ2を耐熱容器に入れ電子レンジ500Wで
1分加熱し混ぜる。混ぜているとろみがつき、冷めると丁度良い固さになる]

作り方

- ①小鍋に水と粉寒天を入れ、中火で混ぜながら沸騰させる
沸騰したら弱火にして、2分程煮溶かす
- ②①に軽く温めておいた牛乳と砂糖を加え弱火で混ぜながら温め、沸騰直前で火を止める
- ③少し冷ましてから豆腐の容器に流し入れ、
粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間以上冷やし固める
- ④固まった寒天をお皿に乗せ黒蜜をかける

ポイント

人肌くらいがいいよ



みたらし団子で余った
マスカットを刻んで乗せたら
ネギに見えたよ



豆腐の容器で固めたから
本当に豆腐みたい