

# しまじろうのシリコンスチーマー

カンタン!

おいしい!

かわいい!

# レシピ

「しまじろうのシリコンスチーマー」で作れるレシピを特別にご紹介! おうちのかたも楽しく作れて、お子さまもおいしく食べられるレシピです。毎日の料理やお弁当、そしてパーティでご活用ください

※電子レンジ加熱時間はすべて500Wを基準にしています。※レンジ加熱の際は、必ず蓋をしてください。

パーティにうれしい! 見た目もかわいい!

## りんごとさつまいもの蒸しケーキ



### 材料 1個分

- りんご…1/8個 (約40g)
- さつまいも…2cm厚の輪切り (約30g)
- 薄力粉…大さじ2
- ベーキングパウダー…小さじ1/3
- たまご (溶いたもの)…1/2個分
- 砂糖…小さじ1
- サラダ油…小さじ1
- ヨーグルト 100g
- 砂糖 大さじ1程度 (甘さはお好みで)

### 作り方

- ①りんご・さつまいもは皮をよく洗い、5mmくらいの角切りにする。シリコンスチーマー (以下、スチーマー) に入れて、レンジで3分加熱する。
- ②ボウルに薄力粉・ベーキングパウダーを入れ泡だて器でよく混ぜる。そこに、たまご・砂糖・サラダ油を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③②に①の加熱したりんごとさつまいもも加えて、さっくり混ぜ合わせたらスチーマーに流し入れ空気を抜いてレンジに入れ3分~4分加熱する。
- ④ケーキを冷ましている間にヨーグルトをキッチンペーパーを敷いたザルに入れて水を切る。クリーム状になったら砂糖でお好みの甘さに整え、冷めたケーキにデコレーションする。

自然な甘さでふっくらおいしい

## かぼちゃのマーブルチーズケーキ



### 材料 1個分

- かぼちゃ…約30g
- クリームチーズ…大さじ2
- 砂糖…小さじ2
- 薄力粉…大さじ1
- ベーキングパウダー…小さじ1/3
- ココアパウダー…小さじ1/2
- たまご (溶いたもの)…1/2個分
- お好みの果物 (デコレーション用)…適量

### 作り方

- ①かぼちゃは皮をむいて、さっと水にくぐらせてスチーマーにいれ、レンジで3分加熱する。さらに、クリームチーズも入れて1分加熱する。
- ②加熱が終わったらボウルに取り出し、熱いうちに砂糖を加えフォークなどでペースト状につぶす。そこに薄力粉・ベーキングパウダー・たまごを加えて泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ③②の1/2量をスプーンでポトポトとスチーマーに落とし入れ、残りの1/2にココアパウダーを加えてよく混ぜ、それもスプーンでまだらになるように落とし入れる。生地を全て入れたら、箸などで軽く混ぜてマーブル模様を作り、空気を抜いてレンジで3分加熱する。
- ④ケーキが冷めたら、お好みの果物を食べやすい大きさに切ってデコレーションする。



P %o u

- 0e
- 0e
- 0e

- 0e
- 0e
- 0e
- 0e

- 1
- 2 ①
- 3 ②

P %o u

- 20e
- 0e
- 0e
- 0e
- 0e

- 0e
- 0e
- 0e

^M

- 1 0e
- 2 ②
- 3

æA<

æA

æA

