



Cooking 特集

さわやかな季節もあっという間に過ぎ、いやーな梅雨ですね。
植物たちは雨の滴を待ちわびますが、やはり梅雨は過ごしにくい季節です。
そんな時、家でじっくりCookingはいかがでしょうか？公園でアフタヌーンティーのイベントに
登場するスコーンのレシピをどうぞ！
以外と簡単なので是非作ってみて下さい。さらに上級でバームクーヘンもチャレンジして下さい。



スコーン チョコバナナ味

- 材料
- ・ホットケーキミックス (200g)
 - ・バナナ(中型) 1本
 - ・板チョコ 半分
 - ・バター 小1

作り方

- ・ボールの中に粉とつぶしたバナナ、5mm角に切ったチョコレート、バターを入れて混ぜひとまとめにする。
- ・ラップの上で1cmくらいの厚さに伸ばして直径5cmの型で抜き、クッキングシートの上のせて、150~160度のオーブンで15分焼く。



バームクーヘン ケーキ型使用

- 材料
- ・ホットケーキミックス (200g)
 - ・牛乳 120cc
 - ・卵 2個
 - ・砂糖 70g
 - ・とかしバター 40g
 - ・コーンスターチ 20g
 - ・バニラエッセンス

作り方

- ・ボールに卵と砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。さらに牛乳を入れ、次に粉、コンスターチ、とかしバターを入れ、よく混ぜる。
- ・バニラエッセンスを2~3滴入れ、できればラム酒かブランデーを小さじ1入れるとなお良い。
- ・オーブンを高温にして、ケーキ型にシートをひきお玉1さじずつ広げて焼く。きつね色に焼けたら、取出し、また、1さじずつ繰り返す。(底が焦げやすいので2回ほど焼いたら、ケーキ型の下に水をしっかりひたした新聞紙(1日分くらい)をひく。)

公園のバームクーヘンイベントでは竹とバーベキューコンロを使ってしていますがアレンジしました。



これからのイベントご案内

ハブランサス

8/2(日) 水でっぽうを作って遊ぼう!

8/15(土) 海の生き物とふれあおう!



楽しかったり、すごかった記事を紹介します。来年はぜひ見に来て下さいね!

お問い合わせ

TEL : 072-469-7717

りんくう公園管理事務所

RIKOKA 編集室