

パンケーキノエル

<材料> 5人分

A=ホットケーキミックス 300g+ココア大さじ 6+砂糖 50g

B=卵 2個・牛乳 300ml

こめ油大さじ 4

バナナ 5本

ホイップ 1本

クリスマスの飾り=キノコの山・小枝チョコ・サンタ・柵 5組など
仕上げ=ココア・パウダーシュガー



<作り方>

1. ボウルに A を入れて B を加えて混ぜてこめ油を加えて生地を作る。
2. フライパンに①の 1/5 量を流し入れてパンケーキの生地を焼く (5枚)
3. ②にホイップクリームを塗ってバナナを芯にして巻き形を整える。
4. ③をノエルの形に組み立てて仕上げのクリスマスの飾りでデコレーションし、ココア・パウダーシュガーで仕上げる。

黒糖ゼリー

<材料> 5人分

A=牛乳 300ml+黒糖 60g

B=水大さじ 5+ 粉ゼラチン 15g・・・ふやかす

<作り方>

1. 鍋に A を沸かして火からはずして B を入れて溶かす。
2. ①が溶けたら粗熱を取ってケースに移して冷やし固める。
3. ②の上に生クリームを表面に浮かす。

