



IH
カンタンレシピ
Taste of SEASON

フルーツでデコレーションしたかわいい鯉のぼりケーキ、
子供と一緒にこどもの日に作ってみてはいかがですか？

小さな鯉のぼりケーキ

必要時間

🕒 35分



栄養成分表 (1組分)

エネルギー	脂質	食物繊維	たんぱく質	炭水化物	食塩相当量
690kcal	41.5g	1.5g	8.0g	70.2g	0.4g

作り方を動画で
check



四季折々の旬の素材をつかって スイーツ

材料 (3組分)

バター(無塩)	100g
グラニュー糖	90g
卵	2個
小麦粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
バニラエッセンス	2~3滴
ホイップクリーム	100ml
粉糖	大さじ1
いちご(小)	6個
グリーン種無しぶどう	6粒
(シャインマスカットなど)	
チョコペン	
角型アルミケース	6個

作り方

- 1 バターは常温に置き柔らかくして、グラニュー糖を2~3回に分けて加えて白っぽくなるまで擦り混ぜ合わせます。
- 2 卵を溶きほぐし、①に3回に分けて加えて混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加えます。
- 3 小麦粉とベーキングパウダーを振って②に加え、切るように混ぜて粉っぽさがなくなるまで混ぜます。 **POINT 01**
- 4 アルミケースの3か所を軽く押さえて窪ませて③を型の半分程度まで入れて160℃で20分焼きます。 **IH POINT 01**
- 5 ④を型から取り出して冷ましておきます。
- 6 いちごとグリーンぶどうはいちよう切りにします。
- 7 ホイップクリームに粉糖を加えて泡立て⑤に塗って⑥を飾り、残ったホイップクリームとチョコペンでヒゲや目を書きます。

POINT 01



小麦粉を加えてからは練りすぎないように
にしましょう。



IH POINT 01



IHのグリルは庫内の温度上昇も早く、
細かな温度調節も可能なため、少量の
ケーキ作りに便利です。