

レンチン★カスタードクリーム

米粉	大2
砂糖	50g
温めた牛乳	1C
卵黄	1個
・カスタードチーズ焼き	
食パン	
カスタードクリーム	
溶けるチーズ	
・フルーツタルト	
クッキー	
カスタードクリーム	
フルーツ・ハーブ	
・ヨーグルトパフェ	
カステラ	
カスタードクリーム	
ヨーグルト(無糖)	
ホイップクリーム	
クッキー菓子	

<作り方>

- ① ボールに米粉・砂糖を混ぜ合わせ、温めた牛乳・卵黄を加えて混ぜる。
- ② レンジに入れて500Wで3分位かける。途中で2～3回泡だて器で混ぜる。
- ③ 氷水で冷やしながらかき混ぜ、荒熱がとれたら落としラップをする。

・カスタードチーズ焼き

☆ 食パンにクリームを塗り、チーズを上からかけてオーブントースターで焼く。

・フルーツタルト

☆ クッキーにカスタードクリームを塗り、小さく切ったフルーツ・ハーブを飾る。

・ヨーグルトパフェ

☆ 器に角切りに切ったカステラを入れてヨーグルト・カスタードクリームを入れ、生クリーム・クッキー菓子を飾る。

他にも、、、

シュークリーム

クレープ

分量は5人分
C:カップ (200cc)
大:おおさじ (15cc)
小:こさじ (5cc)