

二葉くすのき保育園 通信 クリスマス号

シュトーレン (卵不使用)



	バター	・・・100g
	グラニュー糖	・・・120g
	カッテージチーズ (裏ごしタイプ)	・・・125g
A	小麦粉	・・・250g
	ベーキングパウダー	・・・9g
B	ドライフルーツ (硬いのであらかじめ茹でておく)	・・・100g
	くるみ (あら刻み)	・・・30g
	【仕上げ用】	
	バター	・・・適量
	粉砂糖	・・・小1袋

1. バターを泡だて器でクリーム状にし、グラニュー糖を加え、全体が白っぽくなるまで良く混ぜ、カッテージチーズを加え、さらに混ぜる。…①
2. ①に A を 2~3 回に分けて振るいながら加え、B を入れて、その都度、粉っぽさが残らないようにヘラで切るように混ぜ、ひとまとめにする…②
3. 打ち粉を敷き②をめん棒で伸ばし 2 cm くらいの厚さにする。…③
4. ③を重なりが少しずれるように二つに折りたたむ
5. クッキングシートを敷いた天板に乗せたら 180~190℃のオーブンで 45~60 分焼く
6. 焼きあがったら熱いうちにバターを塗り、粉糖をたっぷり振りかけて出来上がり

※ 焼成中は焼き色を見ながら、適宜アルミホイルをかぶせて焼き上げてください

※ 表面のフルーツが焦げやすいので気をつけてください

タンドリーチキン

鶏もも肉 … 1 枚 (500g くらい)
(お好みの大きさに切る)

A	おろしにんにく…	2.5g (小さじ 1/2)
	玉葱 …	125g (中 1/2 個) (おろし金またはフードカッターでおろす)
	塩 …	2.5g (小さじ 1/2)
	カレー粉 …	4g (小さじ 2)
	ヨーグルト …	45g (大さじ 3)
	ケチャップ …	45g (大さじ 3)
	三温糖 …	4g (大さじ 1/2)

1. A を混ぜ合わせ、肉を漬ける
2. 180℃~200℃に温めたオーブンでこんがりとし焼き色が付く程度に焼く (10分~15分くらい)

ご家庭では、骨付きのお肉でお試しいただいても
良いですね♪

