



## 簡単手作りクリスマスケーキ にんじんを使ってクリスマスケーキを作ってみよう!



### ～生地～

ホットケーキミックス	150g
にんじん	100g
卵	1個
豆乳	200ml
砂糖	大さじ1

### ～ヨーグルトチーズクリーム～

A	ヨーグルト(無糖)	200g
	クリームチーズ	100g
	はちみつ	大さじ1～2

### ～飾り付け用～

いちごジャム	大さじ2
バナナ	1本
キウイフルーツ	1個
みかん(缶詰)	1缶

### <作り方>

#### ～生地～

- ①にんじんは皮をむき、すりおろす。卵は溶きほぐしておく。
- ②ボウルにホットケーキミックス、すりおろしたにんじん、たまご、豆乳、砂糖を入れ混ぜ合わせる。  
(豆乳は150mlまで入れ、生地のかたさを見ながら調整)
- ③生地がなめらかになったら、クッキングシートを敷いた鉄板に流し入れ、平らにする。(オーブンは180℃で余熱)
- ④180℃のオーブンで15分～20分目安に焼く。  
竹串などを刺し、生地がついてこなければ焼き上がり。
- ⑤焼き上がった④を冷ます。  
(焼き上がりの熱いときにラップで覆うと、水分が逃げず生地がしっとりする。)

#### ～ヨーグルトチーズクリーム～

- ①ヨーグルトは水分をきっておく。  
(ボウルの上にざるを乗せ、ざるにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れる。冷蔵庫で約2時間程度置く)
- ②Aの材料をよく混ぜて完成。

#### ～飾り付け用～

- ①バナナは輪切り、キウイフルーツは飾りやすい大きさに切っておく。みかん缶は汁を切っておく。



好きな果物を使って  
作ってみよう!

#### ～盛り付け～

- ①焼き上がり、冷めた生地を違う大きさの丸に4～5個型抜きする。
- ②1番大きい生地を下にして、ヨーグルトチーズクリーム、いちごジャム、果物(バナナ、キウイフルーツ、みかん)をのせ、2番目に大きい生地をのせる。同様に繰り返し盛り付けていく。



生地が余ったら、一口大に切って、果物やクリームを盛り付けると簡単パフェのできあがり!



## 簡単手作りクリスマスケーキ ほうれん草を使ってクリスマスケーキを作ってみよう!



### <作り方>

#### ～生地～

- ①ほうれん草は茹でて水気を切り、3 cm程度の長さに切る。  
ミキサーにAを入れ、みじん切り又はペースト状にする。  
**※豆乳は150ml入れ、残りの50mlは生地を混ぜながら様子を見て使う。**
- ②卵は溶きほぐしておく。  
ボウルに①、ホットケーキミックス、溶きほぐした卵を入れ混ぜ合わせる。
- ③生地がなめらかになったら、クッキングシートを敷いた鉄板に流し入れ、平らにする。(オーブンは180℃で余熱)
- ④180℃のオーブンで15分～20分目安に焼く。  
竹串などを刺し、生地がついてこなければ焼き上がり。
- ⑤焼き上がった④を冷ます。  
(焼き上がりの熱いときにラップで覆うと、水分が逃げず生地がしっとりする。)

#### ～生地～

ホットケーキミックス	150g
卵	1個
A	
ほうれん草	100g
豆乳	200ml
砂糖	大さじ1
～ヨーグルトチーズクリーム～	
B	
ヨーグルト(無糖)	200g
クリームチーズ	100g
はちみつ	大さじ1～2

#### ～飾り付け用～

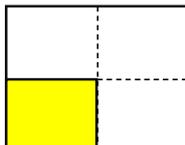
いちごジャム	大さじ2
バナナ	1本
キウイフルーツ	1個
みかん(缶詰)	1缶

#### ～ヨーグルトチーズクリーム～

- ①ヨーグルトは水分をきっておく。  
(ボウルの上にざるを乗せ、ざるにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れる。冷蔵庫で約2時間程度置く)
- ②Bの材料をよく混ぜて完成。

#### ～飾り付け用～

- ①バナナは輪切り、キウイフルーツは飾りやすい大きさに切っておく。みかん缶は汁を切っておく。



生地を4等分

黄色の部分(1/4枚)で1個分ができる。  
黄色部分を大小色々な大きさの四角に切る。

#### ～盛り付け～

- ①焼き上がり、冷めた生地を4等分にする(1/4枚で1個分ができる)  
1/4を大小色々な大きさの四角に切る(4～5個くらい)
- ②1番大きい生地を1番下にして、ヨーグルトチーズクリーム、いちごジャム、果物(バナナ、キウイフルーツ、みかん)をのせ、2番目に大きい生地をのせる。同様に繰り返して盛り付けていく。