



手づくりスイーツで

ハロウィーンパーティーを楽しもう♪



表紙のレシピ

チョコグミでアレンジ

チョコチップバナナスコーン

調理時間 **20分**

材料(4人分)

CO・OPホットケーキミックス	牛乳……………	大さじ4	<small>※焼く時間を除く</small>
……………200g	(牛乳の分量は、バナナのやわらかさに応じて調整してください)		
バナナ(つぶしてペースト状にする)	チョコチップ……………	50g	
……………1本(約150g)	薄力粉(打ち粉用)……………	適量	
マーガリン(電子レンジで溶かす)			
……………大さじ1と1/2			

1人分(レシピ1/4量で) *カロリー: 334kcal *塩分: 0.6g

- ホットケーキミックスにバナナとマーガリンを入れて混ぜ合わせる。
- 1に牛乳を少しずつ加えながらしっかり混ぜ合わせ、生地がまとまったらチョコチップを入れてさらに混ぜる。
- 2を半分に分け、打ち粉をした台で厚さ1cmの円形に伸ばして8等分に切り分ける。残りも同様に行う。
- クッキングシートを敷いた天板に間隔を空けて3を並べる。170°Cに予熱したオーブンで15~20分焼く。

コツ・ポイント

トースターで焼く場合は、アルミホイルにのせて15分程焼きます。表面が焦げるようであればアルミホイルで覆って加減します。

PICK UP
CO-OP ホットケーキミックス
800g(200g×4袋入)

パンプキンティラミス

調理時間 **25分**

材料(4人分)

かぼちゃ(皮をむいた状態)……………	1/8個(約150g)	CO・OP純ココア……………	適量	<small>※ティラミス进行時間とチョコグミを作る時間を除く</small>
マスカルポーネチーズ……………	200g	チョコグミ(お好みで)		
砂糖……………	大さじ3	牛乳・生クリーム……………	各大さじ2	
生クリーム……………	170ml	水あめ……………	小さじ1	
砂糖(生クリーム用)……………	大さじ1	ゼラチンパウダー		
CO・OP長崎カステラ		(水60mlでふやかす)……………	10g	
(国産小麦100%使用)……………	4切(約100g)	板チョコ(細かく刻む)……………	2枚	
インスタントコーヒー……………	大さじ1			

1人分(レシピ1/4量で) *カロリー: 445kcal* *塩分: 0.1g* *チョコグミを除く

- カステラを半分の厚さに切り、バットなどでお湯大さじ4(分量外)で溶いたコーヒーに浸す。
- かぼちゃは耐熱ボウルに入れてラップをし、電子レンジ(600W)で3~4分加熱する。マッシャーやフォーク、またはビニール袋に入れるなどしてつぶし、粗熱を取る。
- 生クリームに砂糖を入れ、角が立つまで泡立てる。
- 2にAを加えてよく混ぜ合わせたら、3を加えてさっくり混ぜる。
- 器に1と4を入れる(お好みで半量ずつを交互に入れ層にする)。ココアを茶こしなどで振り、冷蔵庫で冷やす。

チョコグミでアレンジ
Bを煮立てたら火を止めてゼラチンを溶かし、さらにチョコも加えて溶かす。バットに薄く流し入れて冷蔵庫で冷やし固めたら型で抜き、器の内側に貼り付けた後、上記レシピ5の工程を行う。

コツ・ポイント

かぼちゃは粒が残るくらいにつぶすのがおすすめ。

PICK UP
CO-OP 長崎カステラ
(国産小麦100%使用)