

おもちーずケーキ

参考調理時間:約1時間15分 1個あたり:297kcal
瑞穂市 まろんぱんさん



材料(9cmココット型5個分)

- 切り餅…2個
- 牛乳…100cc
- クリームチーズ…200g
- グラニュー糖…50g
- 卵…2個
- 生クリーム…200cc
- 薄力粉…大さじ3

作り方

1. 切り餅は細かく切り、耐熱皿に牛乳とともに入れ、600wの電子レンジで3分程度やわらかくなるまで混ぜながら加熱する。(1分加熱するごとに取り出し混ぜる)
2. ボウルにクリームチーズ、グラニュー糖を入れ混ぜ、卵、生クリームも入れさらに混ぜる。
3. ②に薄力粉をふるい入れ混ぜ、①を加えよく混ぜる。
4. ③をココットに入れ、170℃に予熱したオーブンで約1時間焼く。

CO-OP 切り餅
(個包装) 1kg (標準20~22個)

本体価格 678円
税込価格 732円



これがおすすめ!

春巻きもち

参考調理時間:約10分 1人あたり:105kcal



CO-OP 無着色皮なし明太子
凍 60g×2

本体価格 358円
税込価格 386円



これがおすすめ!

高山市 セサミンさん
とっても美味しいですよ。

教えて みんなの うちのごはん

今月のテーマ

おもち活用レシピ

お正月の余ったお餅が大変身するレシピです。

材料(8個分)

- 春巻きの皮…4枚
- 切り餅…2個
- しそ…16枚
- 明太子…2腹分
- 水溶き小麦粉…適量
- サラダ油…適量

作り方

1. 春巻きの皮は1枚を長方形に1/2に切り、切り餅は拍子切りにする。
2. 手前にしそ、明太子、切り餅をのせぐるくる巻き、水溶き小麦粉でとじる。
3. フライパンに多めの油を熱し、②をゆっくり転がしながら焼く。

材料(8個分)

- 切り餅…4個
- たまねぎ…1/8個
- ピーマン…1個
- ウインナー…2本
- ピザソース…40g
- ピザ用チーズ…40g
- ポイルえびやロースト
- ビーフなど好みの具…適量

作り方

1. 切り餅は1/2の薄さに切る。
2. たまねぎは薄切り、ピーマン、ソーセージは薄い輪切りにする。
3. 切り餅にピザソースをぬり、②をならべピザ用チーズをのせ、オーブントースターで切り餅がやわらかくなるまで焼く。

ブラックタイガーえび大
(下ごしらえ済)

凍 500g (28~32尾)

本体価格 2,180円
税込価格 2,354円

これがおすすめ!



もちピザ

参考調理時間:約10分 1個あたり:99kcal



各務原市 みっちゃんさん

幼い頃、母が作ってくれたのを思い出して作りました。

材料(4個分)

- 切り餅…1個
- 牛乳…50cc
- グラニュー糖…大さじ1
- バニラアイス…160g
- ココア…小さじ1

作り方

1. 耐熱ボウルに細かく切った餅と牛乳を入れ、600wの電子レンジで1分半加熱し、しっかり混ぜあわせる。
2. ①にグラニュー糖を入れさらに混ぜる。
3. オープンシートに片栗粉(分量外)をふり、②を薄く広げ4等分にし冷凍庫で冷ます。
4. 十分に冷めたらバニラアイスを含め、ココアを全体にまぶす。

CO-OP せいきよう
ホームアイスクリーム

凍 473ml

本体価格 398円
税込価格 429円

これがおすすめ!



ココアもち

参考調理時間:約15分 1個あたり:136kcal



恵那市 くわじさん

おもちだけでも十分美味しいですが、アイスクリームを包めば、「雪見だいふく」風になりますよ。