

チーム名	カカシ
お名前	熊谷わか 様
火星料理レシピへの想 い等	<p>『満月と草原のマフィン』 『青空ゼリーソーダ』</p> <p>火星と言えばじゃがいも！という認識が強いので、取り入れてみました。今回は手軽なフレークを使っています。普通のマフィンよりも腹持ちが良いような気がして満足です。ブラックココア生地にアプリコットを乗せて月見、抹茶に花の飾りでピクニックをそれぞれ表現し、さらに青空そのもののようなドリンクを添えました。</p> <p>大事なひとと2人で、あるいは一人で気ままに、のんびりと楽しめるメニューです。</p>
1人分を作るための材 料の量	968.2円
調理方法	<p>『満月と草原のマフィン』（マフィン型それぞれ2個分） ・ホットケーキミックス 80g ・じゃがいもパウダー 20g ・たまご 1個 ・無塩バター 45g ・砂糖 大 2 ・牛乳 大 2 ・ブラックココア 15g ・抹茶パウダー 10g ・ドライアプリコット 2個 ・デコペン 1本 ・ホットケーキミックスとじゃがいもパウダーは合わせてふるい、2等分する。さらにそれぞれにブラックココア、抹茶パウダーを振って入れ、スプーンでさっくり混ぜておく ・バターと卵を室温に戻しておく ・ドライアプリコットを大1の砂糖を入れたお湯 50cc (分量外) に漬けて戻しておく ①室温に戻したバターに砂糖を合わせて、泡だて器で白っぽくなるまですり混ぜる。②①に溶きほぐした卵を少しずつ入れながら、クリーム状になるまで泡だて器で混ぜる。しっかり混ぜれば別々のボウルに2等分にする。③②に振っておいいた粉類を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜる。ある程度混ぜたら牛乳を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。④③をマフィン型に入れ、ブラックココア生地の方に戻したアプリコットを乗せる。余熱したオーブンで 15~20分焼く。⑤粗熱が取れたら抹茶生地の方に飾り用の抹茶を振るい(分量外)、デコペンで花を飾る。『青空ゼリーソーダ』(2人分) 【A】 ・水 200cc ・バタフライピーのティーバッグ 1個 ・砂糖 小 2 ・ゼラチン 3g 【B】 ・牛乳 200cc ・砂糖 小 2 ・ゼラチン 3g ・炭酸水 100cc ・水にバタフライピーのティーバッグを入れておく (好きな色の濃さで取り出すこと) ①耐熱容器に水を入れ (分量外) 【A】 の砂糖、ゼラチンを入れて軽く混ぜたらレンジにかける。吹きこぼれないように気をつけて煮溶かす。②好きな濃さにしたバタフライピーティーに①を混ぜ、冷蔵庫で冷やす。③耐熱容器に水を入れ (分量外) 【B】 の砂糖、ゼラチンを入れて軽く</p>

混ぜたらレンジにかける。吹きこぼれないように気をつけて煮溶かす。④牛乳に③を混ぜ、冷蔵庫で冷やす。⑤②④が固まったらそれぞれスプーンでかき混ぜクラッシュする。好きな容器に交互に入れて、炭酸水を注ぐ。

