

■ ブッシュ・ド・ノエル



【材 料】

- ・パウンドケーキmix・・・ 1袋
- ・卵・・・・・・・・・・・・ 2個
- ・牛乳・・・・・・・・・・・・ 20ml
- ・無塩バター・・・・・・ 80g
- ・生クリーム・・・・・・ 200ml
- ・キウイ・・・・・・・・・・・・ 1個
- ・イチゴ・・・・・・・・・・・・ 3個

【作り方】



～下準備～

- ・バターは湯せんで溶かしておき、キウイは切っておく。

～生地作り～

1. パウンドケーキmixに溶かしたバターを入れ混ぜる。
2. 1に卵と牛乳を加えて粉がなくなるまでよく混ぜる。
3. キャセロールにクッキングシートを敷き、2を流し込む。
※「キャセロール」→「料理モード」→「パン」→「13分」
4. 焼きあがったら粗熱を取り、から巻きしておく。

～ホイップ作り～

5. 生クリームをボウルに入れ、少し硬めにホイップする。



～飾り付け～

6. 4が冷めたら、から巻きした生地を少し広げ、ホイップをのぼし入れる。
その上にキウイをのせて、手前から巻く。
7. 表面に切り株に見立てたデコレーションをして出来上がり！



- ・協力会社：(株)ノーリツ
- ・使用器具：プログレ

