

グリル de かんたんスイーツ♪

38-84675-00



グリルって、とっても 便利な調理器具♪

宣言

スイーツだって手軽 にできちゃうんです！

表面はパリッ

電子レンジで加熱するよりも
表面がパリッと仕上がります♪



トリプル加熱

直火

遠赤
外線

対流熱

グリルは、炎の「直火」に加えて食材の中から加熱する「遠赤外線」と「熱の対流効果」で、あっという間に調理が出来ます。だからとっても簡単♪

ニオイも安心

加熱中は、食材から出る水分のチカラでニオイが移る心配はありません。だからお菓子づくりも安心♪
※加熱が終了したらすぐに取り出してください。



焼きだけなんて
もったいない！





朝食やティータイムにすぐ作れる
カンタン&おいしいスイーツ

シュガートースト

材料 2人前

- 食パン(6枚切) 2枚
- バター 10g
- グラニュー糖 大さじ 1/2~
(またはシナモンシュガー)

Point

予熱しておくとい
まらなくキレイ
に焼き目が
つきます。



作り方

- ① グリル強で予熱(3分)します。
- ② 食パンを入れ、グリル強で1分30秒加熱します。
- ③ 火を止めて食パンを裏返し、バターを塗ります。
- ④ グラニュー糖を食パン全体にふりかけ、もう一度グリル強で2分30秒加熱すれば出来上がり。



さつまいも本来の味わいが楽しめる
贅沢メニューです

スイートポテト



材料 2人前

- さつまいも 1本(200g)
- 牛乳 大さじ1
- バター 15g
- 砂糖 30g
- 卵黄 1個分
- つや出し用 卵黄 1個分

作り方

- ① さつまいもは皮をむいて、やわらかくなるまで茹でます。
- ② お湯を捨てて、再び火にかけ、水分を飛ばします。
- ③ 火を止めて熱いうちに砂糖・バター・牛乳を入れて混ぜ、最後に卵黄を加えてからよく混ぜます。
- ④ 6等分にし、さつまいも形に整え、つや出し用の卵黄を塗り、グリル強で6分加熱すれば出来上がり。

Point

仕上げのつや出し用卵黄は表面全体に塗ると見た目がグッド!



「可愛くておいしい♥」が
手間なく作れます。

キャロットケーキ



材料 8個分

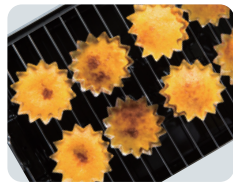
- ホットケーキミックス 60g
- グラニュー糖 大さじ1
- 卵 1個
- 牛乳 50ml
- にんじん 1/3本

作り方

- ① ボウルに卵・牛乳・すりおろしたにんじんを入れ
良く混ぜます。
- ② さらにホットケーキミックス・グラニュー糖を加え混ぜ、
(直径約6cmの)アルミカップ(8個)に流し込みます。
- ③ グリル強で予熱(3分)します。
- ④ カップをていねいに並べ、
グリル弱で6~7分加熱すれば出来上がり。

Point

材料は良く混ぜてからカップに流し込むのがポイント。





トッピングにこだわればまるでパティシエ気分

フルーツグラタン

材料 2人前

●卵黄	1個分
●砂糖	35g
●コーンスターチ	大さじ1
●牛乳	100ml
●バニラエッセンス	少々
●バナナ	1/2本
●オレンジ	1/2個

作り方

- 1 ボウルに卵黄を入れ、砂糖を加え白っぽくなるまで泡立て器で混ぜます。
- 2 コーンスターチを加え混ぜ、沸とう直前まで温めた牛乳を数回に分けて加え、右写真のようにこしたものを鍋に入れます。
- 3 中火で加熱します。木べらで絶えず混ぜながら、とろみがついたら火を止め、バニラエッセンスを加え混ぜたらカスタードクリームの完成です。
- 4 グラタン皿にカスタードクリームを入れ、カットしたフルーツを並べ、グリル強で3分加熱すれば出来上がり。

Point

バナナはしモン汁で下ごしらえすると色が変わりにくいのだ

