

第5回あいつ野菜こどもクッキングコンテスト

参加申込書

チーム名	おっちょこ姉妹
料理名	かぼちゃぷりん和風3点盛り

材 料	かぼちゃ・・・120g
	牛乳・・・85cc + 35cc
	水・・・50cc
	卵・・・1個
	グラニュー糖・・・24g
	生クリーム・・・35cc
	あんこ・・・適量(盛付け用)

調 理 方	鍋に水50ccと牛乳85ccとかぼちゃを入れて10分煮る。
	ボールに卵、グラニュー糖を入れて混ぜ、牛乳35ccと生クリーム35ccを入れる。
	かぼちゃを鍋にいれたまま、つぶして と合わせる。
	型に流し、お湯の入った鍋に入れ蒸す(10分)

料理名	ずんだクリーム
-----	---------

材 料	枝豆・・・60g
	生クリーム・・・50cc
	ケーキシロップ 大1
	塩 小1/4

調 理 方	枝豆を細かくし、ケーキシロップ、塩、生クリームと合わせる。
-------------	-------------------------------

--	--

料理名	うどんご
------------	------

材 料	うどん…1玉
	きなこ…適量

調理方	うどんをつぶして、丸める
	沸騰した湯で2分くらいゆでる
	きなこをまぶす
	最後にプリンの上にうどんご、ずんだクリーム、あんこを盛り付けて完成！