

# おうちで楽しくクッキング！

緊急事態宣言を受け、外出自粛の中、自宅で過ごす時間が増えているかと思います。こんな時、「食べる」ことは一日の生活の中で大きな楽しみとなります。今回は、「作って楽しい！」「食べておいしい！」デザートをご紹介します！

## ☆☆ デザート カルボナーラ ☆☆

### 材料（2～3人分）

#### ☆ パスタ

|      |       |
|------|-------|
| 牛乳   | 200cc |
| ゼラチン | 10g   |
| 水    | 大さじ2  |
| 砂糖   | 40g   |
| 卵黄   | 1個    |

#### ☆ ソース

|            |       |
|------------|-------|
| ホットケーキミックス | 大さじ1  |
| 卵黄         | 2個    |
| 砂糖         | 大さじ3  |
| 牛乳(カスタード用) | 150cc |
| (ソース用)     | 適量    |

#### ☆ 具材

|         |    |
|---------|----|
| ドライフルーツ | 適量 |
| 黒すりごま   | 適量 |

### パスタ部分の作り方

- ① 水にゼラチンをふり入れ、ふやかしておく。
- ② 牛乳と卵黄をよく混ぜる。
- ③ 鍋に、②と砂糖を入れ火にかける。
- ④ 温まったら、ゼラチンを入れ、溶けるまで加熱する。
- ⑤ ④を軽く裏ごしし、バット（大きめの浅い容器）などに流し込む。
- ⑥ あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ 固まったら、麺状の太さに切る。

### ソースと具材部分の作り方

- ① カスタードクリーム（下記参照）を、好みのゆるさになるよう牛乳でのばす。
- ② ベーコンに見立て、ドライフルーツを適度な大きさに切り、①に加えて混ぜる。

パパイヤなど、他のドライフルーツでもOK！

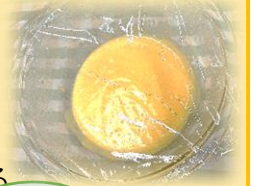
### 仕上げ

皿に、パスタに見立てたゼリーを盛り、ソースをかけ、上に適量のすりごまを散らす。



### ☆ 簡単カスタードクリームの作り方 ☆

- ① 耐熱ボウルに、ホットケーキミックス、卵黄、砂糖を入れて泡立て器で混ぜる。
- ② ①に、牛乳150ccを少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
- ③ ②にふんわりとラップをかけ、500Wの電子レンジで1分加熱してかき混ぜる。
- ④ ③の作業を3回繰り返してクリーム状にし、冷ます。



クリーム状にならない場合は、様子を見ながらくり返し行いましょう！