

裏面もご覧ください

もりぐち地域活たより

守口中南部・西部地域活動委員会

2021年7月5日

委員のおためし試食 No.3 感想

購入の参考にしてくださいね!

COOP 商品や支所開発商品を試食して3回に渡りニュースでお伝えしました。4つのテーマで試食や料理提案しています。

「お菓子」その他



「国産大豆の無調整豆乳」

U) 前回ニュースに引き続き何にでも使える無調整豆乳で今回はダックワーズ作り

U) 抹茶のダックワーズ

A とかしバター15g 米油(サラダ油)大さじ1・1/2
豆乳 50cc 砂糖 30g 抹茶 4g バニラエッセンス
B 米粉(薄力粉)50g アーモンドパウダー40g ベーキングパウダー小1
粉糖、ブルーベリージャム
①A ボウルで混ぜる。
②別ボウルでB 混ぜ①に加える。(泡立て器で混ぜる)
③絞り袋に生地を入れ、オープン天板にクッキングシートを敷きその上に直径 2cm 絞る。茶こしで粉糖ふるい、数分後もう一度。多めに。
④オープン 170°C9~10分 ジャム塗り挟む。

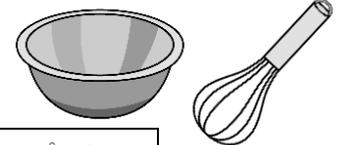


「種ぬきプルーン」

Ko) 久しぶりに購入。以前は干しぶどうくらい乾燥固めだったが、今回は柔らかくて食べやすい。

U) プルーンのパウンドケーキ

A りんごジュース 100cc ヨーグルト 150cc 蜂蜜 or メープルシロップ 70cc 米油(サラダ油)大さじ4 シナモン小さじ1/2 生姜(すりおろし)小さじ1/4 レモン皮(すりおろし)1個分 ブランデー大さじ1(お好み)
B 薄力粉 125g ベーキングパウダー小さじ1/2 塩少々
プルーン 150g(小指大にカット) くるみ(ローストして細かく刻む)45g
①A をボウルで混ぜ、B をふるいながら入れ、泡立て器で混ぜる。
②プルーン、くるみを加え、ゴムべらでさっくり混ぜ、型に流す。
③オープン 180°C30分



「大きな果肉のブルーベリージャム」

Ko) 本当に粒が大きく、たくさん入っていた。マーガリンを塗ったパンに乗せて食べると味が丁度良く、沢山食べてしまいダイエットの敵かも。

Ko) ホットケーキミックスでクレープを焼いてアレンジ



「フローズンヨーグルト」

Ko) アイスでもなくシャーベットでもなく、名前の通り「フローズンなヨーグルト」カチカチに凍ったものより、少し柔らかくすると、すくいやすくまるやかで食べやすい。



フローズンヨーグルトを凍っている時クレプに包んで



ブルーベリージャムとホイップクリーム



クレープにプルーンを添えて



「アーモンドリーフ」

Ku) アーモンドがしっかり入っていて香ばしくて美味しい。

おおさかパルコープ守口中南部・西部地域活動委員

《お問合せ》 組合員サービスセンター(受付時間 火~金:9~18時 / 月・土:9~17時)

TEL:0120-299-070 FAX:0120-299-230

携帯から:072-856-7671(有料)

メール受付このニュースのみです

メールでのお問い合わせ kumikatu@palcoop.or.jp