

わが家のお正月をつくろう

うちの おせち

「おせちは買うと高いし、食べる家族も少ないし…」という家庭が多くなりました。それでも、おせちを見ないとお正月を迎えた気分にはならないものです。食への以上の意味をもつおせち料理。大人になって記憶に蘇るお正月の風景に、うちのおせち、があると幸せですね。そんなおせちの参考に、ベテラン主婦でもあるベターホームの先生に、うちのおせち、のうんちくを披露してもらいましょう。

料理 / 植松葉子(町田教室)・宗像穂子(渋谷教室)
撮影 / 鈴木正美



家族が少なくても、
冷蔵庫にちよつとだけ、
おせちがあるとうれしい





食べちゃうのが
もったいないね

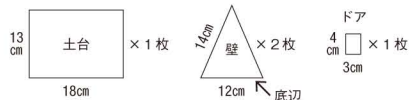
これはどこに
飾ろうかな？

幼いころに夢見た“お菓子の家”作りにチャレンジ！
自由に飾りつけて、とっておきの家に仕上げましょう。

材料【作りやすい分量】

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 〈クッキー〉 | 〈アイシング〉 |
| バター（室温にもどす）…70g | 卵白…大さじ1 |
| 砂糖…50g | （Bの卵からとりおく） |
| 卵（ときほぐす）…1個 | 粉糖…50g |
| はちみつ…40g | |
| A 薄力粉…250g | ウエハース・市販のチョコ菓子・ |
| B 卵…1個 水…大さじ1 | チョコペン |
| | …適量 |

型紙（土台、壁、ドア）…下記



作り方【調理時間 60分（おく・さます時間は除く）】
全量 2101kcal、塩分2.0g（ウエハースや飾りの菓子は除く）

▶ 下準備

- ・砂糖、Aはそれぞれふるう。Bの卵は卵黄と卵白に分け、卵白大さじ1をとりおく（アイシング用）。残りの卵を分量の水と合わせる。
- ・オープン皿にオープンシートを敷く。オーブンは180℃（ガスオープン170℃）に予熱する。
- ① 〈クッキー〉 バターを泡立器でクリーム状になるまで混ぜる。砂糖を2回に分けて加え、そのつどよくすり混ぜる。
- ② 白っぽくなったら、卵を3～4回に分けて加え、そのつどなめらかになるまでよく混ぜる。はちみつを加えて混ぜる。
- ③ Aを半量加え、ゴムべらにかえて切るように混ぜる。残りを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。生地を2cm厚さくらいに四角くまとめてラップで包み、冷蔵庫に30分以上おく。
- ④ 生地を2等分し、それぞれラップではさんで、めん棒で約20×17cmに広げる。再び冷蔵庫で、生地がかたくなるまでおく。
- ⑤ 生地を型紙に合わせて切る（1枚は土台、もう1枚は壁2つとドアをとる）。残りの生地はまとめて、好みの型で抜くか、丸めて平らにつぶす。
- ⑥ オープン皿に⑤を並べる。Bの卵液を塗り、180℃のオーブン（ガスオープン170℃）で約17分焼く。オープン皿にのせのまま、さます。
- ⑦ 〈アイシング〉 卵白に、粉糖を少しずつ加えて混ぜる。とろりとして、スプーンで持ち上げて落とすとわずかに積もるくらいがめやす。

▶ みんなで

- ⑧ 土台にウエハース数枚を並べ、壁2枚の底辺にアイシングをスプーンでたっぷりつけて貼りつける。同様にアイシングを接着剤にして、屋根部分にウエハースを並べ、壁にドアを貼る。
- ⑨ 残りのクッキーや市販のチョコ菓子、チョコペンで家を飾り、残ったアイシングを屋根に流しかける。茶こしで粉糖適量（材料外）をふる。



家族と、友人と。
みんなでわいわい、食卓を囲もう！

みんなで食べよう

Vol.8

お菓子の家