

●画像はイメージです。

カステラやさん サンリオキャラクターズ

！ つくる前に守ってね

- 必ず保護者の方とつくりましょう。 ●必ず先に取扱説明書を読んでください。
- よく手を洗ってから始めましょう。
- 道具を洗きましょう。(洗いは取扱説明書の「道具のお手入れ」を見てください。)
- 使う食材は新鮮なものを使いましょう。また、食材の準備は保護者の方にやってもらいましょう。
- このレシピに食品が触れないよう注意してください。
- 使用する食材によって出来上がりが作例写真とは異なる場合があります。
- 記載している食材の分量は目安になります。

おうちで準備する道具

- 電子レンジ (500Wまたは600W)
- ボウル
- はかり (ホットケーキミックス、粉末ゼラチンなどの計量に使用します)



- あわだて器
- フォーク
- スプーン
- 計量スプーン (大さじ・小さじ) (砂糖、サラダ油などの計量に使用します)
- 計量カップ
- 耐熱容器

☆カステラレシピ☆

※加熱時間は目安です。様子を見ながら加熱時間を調整してください。

プレーン味



材料 各キャラプレート約1回分

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・卵…Mサイズ1個 ・牛乳…120ml
- ・砂糖…大さじ3 ・サラダ油…大さじ2

作り方

- ①ボウルに溶き卵、砂糖、牛乳を入れ、砂糖が溶けるまで混ぜ合わせる。
- ②①にホットケーキミックス、サラダ油を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③②をちゃっかりに入れ、キャラプレートに流し入れる。
- ④30回以上空気を抜いてから、すぐに600Wの電子レンジで約1分40秒(500Wでは約1分50秒)加熱する。
- ⑤レンジから取り出して約3～5分程度冷まし、リボンピックを使ってキャラプレートから取り出す。

ココア味



材料 各キャラプレート約1回分

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・卵…Mサイズ1個
- ・牛乳…120ml ・砂糖…大さじ3
- ・ココア…小さじ2 ・サラダ油…大さじ2

作り方

- ①ボウルに溶き卵、砂糖、ココア、牛乳を入れ、砂糖が溶けるまで混ぜ合わせる。
- ②①にホットケーキミックス、サラダ油を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③②をちゃっかりに入れ、キャラプレートに流し入れる。
- ④30回以上空気を抜いてから、すぐに600Wの電子レンジで約1分40秒(500Wでは約1分50秒)加熱する。
- ⑤レンジから取り出して約3～5分程度冷まし、リボンピックを使ってキャラプレートから取り出す。

ラズベリー味(卵なし)



材料 各キャラプレート約1回分

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・牛乳…120ml ・砂糖…大さじ3
- ・冷凍ラズベリー…40g ※ラズベリーがない場合はいちご40g
- ・レモン汁…大さじ2 ・サラダ油…大さじ2

作り方

- ①耐熱容器に冷凍ラズベリー40gを入れ、600Wの電子レンジで約30秒加熱して解凍する。
- ②解凍したラズベリーをフォークを使って、約3mm角になるくらいまでつぶす。
- ③ボウルにホットケーキミックス、牛乳、砂糖、サラダ油、レモン汁を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④③に②を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤④をちゃっかりに入れ、キャラプレートに流し入れる。
- ⑥30回以上空気を抜いてから、すぐに600Wの電子レンジで約1分40秒(500Wでは約1分50秒)加熱する。
- ⑦レンジから取り出して約3～5分程度冷まし、リボンピックを使ってキャラプレートから取り出す。

バナナ味(卵なし)



材料 各キャラプレート約1回分

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・バナナ…70g ・牛乳…120ml
- ・砂糖…大さじ3 ・サラダ油…大さじ2

作り方

- ①ボウルにバナナを入れ、フォークを使って3mm角くらいになるまで細かくつぶす。
- ②①に砂糖、牛乳を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③②にホットケーキミックス、サラダ油を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④③をちゃっかりに入れ、キャラプレートに流し入れる。
- ⑤30回以上空気を抜いてから、すぐに600Wの電子レンジで約1分40秒(500Wでは約1分50秒)加熱する。
- ⑥レンジから取り出して約3～5分程度冷まし、リボンピックを使ってキャラプレートから取り出す。

☆ゼリーレシピ☆

※冷却時間は目安です。様子を見ながら冷却時間を調整してください。

オレンジ味



材料 各キャラプレート約1回分

- ・オレンジジュース (100%果汁のもの)…250ml
- ※常温にもどしておく
- ・水…50ml ・粉末ゼラチン…7g
- ・砂糖…大さじ1

作り方

- ①耐熱容器に水50mlを入れて600Wの電子レンジで20秒(500Wでは30秒)加熱し、粉末ゼラチンと砂糖を入れ混ぜて溶かす。
- ②①をボウルに移しオレンジジュースを入れて混ぜる。
- ③②をスプーンでキャラプレートに流し入れる。
- ④冷蔵庫に入れて1時間半ほど冷やす。固まったらリボンピックを使ってキャラプレートから取り出す。

イチゴミルク味



材料 各キャラプレート約1回分

- ・牛乳…140ml ・生クリーム…70ml
- ※常温にもどしておく
- ・水…50ml ・粉末ゼラチン…8g
- ・砂糖…大さじ2
- ・イチゴ…6～7個 (90g)

作り方

- ①ボウルにイチゴを入れ、フォークを使って3mm角くらいになるまで細かくつぶす。
- ②耐熱容器に水50mlを入れて600Wの電子レンジで20秒(500Wでは30秒)加熱し、粉末ゼラチンと砂糖を入れ混ぜて溶かす。
- ③①に牛乳、生クリーム、②を入れて混ぜる。
- ④③をスプーンでキャラプレートに流し入れる。
- ⑤冷蔵庫に入れて1時間半ほど冷やす。固まったらリボンピックを使ってキャラプレートから取り出す。

※空気の抜き方は取扱説明書をご確認ください。