



赤と緑クリスマスカラーのパセリケーキと、パーティーシーズンにぴったりのチーズフォンデュ★簡単にできるのでお勧めですよ～^^*

パセリケーキ [材料]

・ホットケーキ MIX 粉	100g
・グラニュー糖	30g
・グレープシードオイル	30g
・卵	3個
・ベーキングパウダー	小さじ1
・パセリ	35g
・生クリーム	100cc
・グラニュー糖	大さじ1
・いちご	適量

[作り方]

- ① パセリは葉の部分だけを取り、水洗いしてしっかり水気を絞る。
- ② **スピードカッター**にパセリをかけてみじん切りにする。
- ③ 一旦ボウルに取り出し、**スピードカッター**に卵を入れ混ぜる。
★泡が立ってくるまでしっかり混ぜるのがポイント！
- ④ グラニュー糖、グレープシードオイルを加え、さらに混ぜる。
- ⑤ パセリの入ったボウルに生地、粉類を加えゴムべらでさっくりと切るように混ぜる。
- ⑥ **ミニポット**に生地を流し込みかき混ぜて空気を抜いて、**130℃22分**にセットする。
- ⑦ 焼きあがったら、ケーキクーラーで熱を取ってからお好みで盛り付けをする。

チーズフォンデュ [材料]

・チーズ	200g
・片栗粉	小さじ1
・白ワイン	100cc
・白だし	小さじ1
・にんにく	1片

具材はバケット、ウインナー、人参、じゃがいも、ブロッコリーなどお好みでご準備ください♪

[作り方]

- ① 具材は、一口大に切ったり、野菜やウインナーなど下茹での必要な物は準備しておく。
 - ② ミニポットに白ワインを入れて、火力「強」で沸騰させアルコール分を飛ばす。チーズは片栗粉と混ぜておく。
 - ③ しっかりアルコールが飛んだら、チーズを加えて溶かす。
 - ④ 隠し味の白だしを加えて、火を止める。
 - ⑤ 底が平らな耐熱の容器に半分に切ったにんにくの断面をこすって香りをつけて、チーズを移す。
 - ⑥ 焼物プレートの真ん中にチーズの入った耐熱容器を置いて、周りにバケットや野菜を置く。
- ★チーズもあつあつ、具材も温かいまま最後まで楽しめます！！