



# おいしいお料理レシピ

高橋和子

## ●ヨーグルトプディング

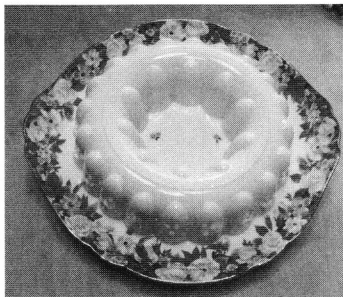
大きい型で作り、テーブルに出すと豪華です。

【材 料】プリン型 14～15コ分 (タッパの型 1個分)

- ・粉ゼラチン……大2・1/2～3 (夏) }  
水……大7～8
- ・砂糖……150～170g (夏)
- ・コンスターチ……大3
- ・卵黄……3～4コ
- ・牛乳……3カップ
- ・プレーンソフトヨーグルト……500ml
- ・ラム酒または洋酒……小1

### 【作り方】

- ①水の中へゼラチンをふり入れふやかしておく。
- ②鍋に砂糖、コンスターチ、少し牛乳をいれてまぜ、卵黄を入れる。残りの牛乳を70℃ぐらいに温めて、それを徐々に加えて伸ばし、火にかける。  
(ここで、こしますとなめらかな生地になります。)
- ③沸騰したら火からおろし、その少量をゼラチンへ注ぎ、ゼラチンをとかし、又鍋に戻す。冷やし少しとろみがついたところで、ヨーグルトと洋酒を加え泡立て器でよく混ぜる。
- ④プリン型を水につけてぬらし注ぎ入れる。
- ⑤皿にあげ、缶詰のフルーツ等を添えて出す。



▲ヨーグルトプディング

高橋和子お菓子教室  
TEL 055-931-2515

## ●エビのごまカナッペ

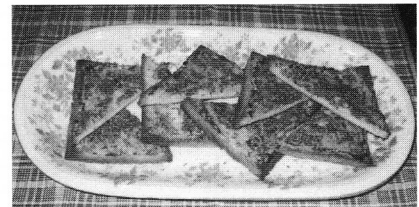
具を作っておけばいつでも作れます。  
人寄せの時のつまみ等になり、パンがありますので軽い食事の代わりになります。

### 【材 料】

- ・むきえび……150～200g
- ・サンドイッチ用パン…6枚
- ・サラダ油……大2
- ・酒……大1
- ・こしょう……少々
- ・ねぎ……2/3本
- ・白ごま……適量
- ・溶き卵……1/2個
- ・塩……小1/2

### 【作り方】

- ①エビ・ねぎはフードプロセッサーでみじん切りにして、卵・酒・塩・こしょうを加えて、ペースト状にします。
- ②パンに①を塗り、油を刷毛で塗り、ごまをまぶしてオーブントースターでこんがり約5分焼き、切り分ける。オープンで焼くときは180度で5分焼き、向きを変えて5分焼きます。



▲エビのごまカナッペ

### ◎お祝い申し上げます

- |         |        |    |
|---------|--------|----|
| 鈴木敏郎先生  | 〔静岡地区〕 | 米寿 |
| 神村六郎先生  | 〔浜松地区〕 | 米寿 |
| 芹澤 實先生  | 〔志摩地区〕 | 傘寿 |
| 水野美枝子先生 | 〔北遠地区〕 | 傘寿 |
| 石川律子先生  | 〔沼津地区〕 | 傘寿 |
| 榊原幹雄先生  | 〔沼津地区〕 | 傘寿 |
| 鈴木慶江先生  | 〔沼津地区〕 | 傘寿 |
| 増田慶子先生  | 〔富士地区〕 | 喜寿 |
| 鈴木はる代先生 | 〔北遠地区〕 | 喜寿 |
| 矢野あや子先生 | 〔北遠地区〕 | 喜寿 |
| 内田久仁義先生 | 〔三島地区〕 | 古希 |
| 廣川利春先生  | 〔三島地区〕 | 古希 |
| 高橋和子先生  | 〔沼津地区〕 | 古希 |
| 松井よし子先生 | 〔中遠地区〕 | 古希 |
| 三石テル子先生 | 〔北遠地区〕 | 古希 |

### 総務・厚生だより

### 十一月・平成三十四年・月行事予定

#### ◎十二月四日(日)

- 第一回 全珠連検定部会
- 第三回 段位審査会

#### ◎十二月十一日(日)

- 公益法人移行委員会

#### ◎十二月十七日(土)

- 第三四六回 暗算一〜八級検定  
静珠協珠算検定

#### ◎十二月十八日(日)

- 第三回 正副支部長会
- 第三回 執行部長会
- 第二回 常任委員会
- 第二回 理事会

#### ◎十二月二十五日(日)

- 第五十八回 全国珠算研究集会  
(珠算教養講座)

#### ◎十二月二十六日(月)

- 第五十八回 全国珠算研究集会  
(静岡県)

#### ◎十二月二十八日(水)〜一月三日(火)

- 珠算会館休館

#### ◎一月八日(日)

- 公益法人移行委員会

#### ◎一月十五日(日)

- 平成二十三年度

#### ◎一月二十二日(日)

- 静岡県珠算選手権大会

#### ◎一月二十二日(日)

- 中間監査会

#### ◎一月二十九日(日)

- 第二回 研修部会
- 第三四七回 全珠連珠算検定  
暗算段位検定