



レシピは他にもあるよ！
QRコードからアクセス！

635 ケンウッド トイミキサー
対象年齢3才以上

CASDON



KENWOOD

ケンウッド
トイミキサー

レシピブック



イラストはイメージです。

小さなコックさん、こんにちは！
手軽に作れておいしいレシピブックへようこそ！

まるで本物みたいなトイミキサーを使って家族や友達と一緒におかし作りを楽しもう！

（おとも、かならずいないとだめですよ。）
おかし作りの前の準備や食べ終わった後の片付けも忘れずにきちんとしましょうね！

注意事項 - ご使用の前に必ずお読み下さい。 -

- 料理で使う際、必ず保護者が一緒にいてください。子供だけの使用は危険です。安全確認は同伴保護者の責任です。
- 包丁やキッチンバサミなどの刃物、火傷をする恐れのあるオーブン、電子レンジ、火は大人と一緒に正しく安全な使い方を守って使用してください。
- ※上記のような刃物や熱いものを安全に使い始めることができる年齢には個人差があります。場合によっては大人同伴でも怪我につながる恐れがありますので、使用に関しては保護者がご判断ください。
- 砂糖など材料は、お好みに合わせて調整してください。おやつを食べた後は必ず歯をみがきましょう。
- 最後のページの注意もお読みください。

お子様の手指を怪我から守る為、ミキサーを回す力は『弱め』に設定されています。粘度の高い生地等は電動で混ぜることは出来ませんが、レシピの手順通りに進めていただくと、電動だけでなくハンドルやヘラを使って手動で楽しく作れるようになっています。レシピブックに記載されているアドバイス等をご参照ください。

材料

- ・薄力粉 85g
- ・マーガリン 50g
- ・砂糖 20g
- ・粉糖 5g

スノーボールクッキー (2cm、約15個分)

作り方

1. オーブンを170℃に温めます。
2. マーガリンを電子レンジで溶かします。(600W: 約30秒)
3. ボウルにマーガリンを入れ、砂糖を加えてミキサーで混ぜます。(低速)
4. 生地が均一に混ざったら薄力粉を入れ、手動のハンドルやヘラで生地を混ぜてまとめます。
5. 鉄板にクッキングシートを敷いて4を15等分にし、丸めて並べましょう。
6. 170℃のオーブンで20～25分焼き、粗熱が取れたら粉糖をまがして完成です。

材料

- ・熟したバナナ 1本
 - ・マーガリン 40g
 - ・砂糖 40g
 - ・卵 1個
 - ・牛乳 15ml
 - ・小麦粉 70g
 - ・ベーキングパウダー 4g
- ※小麦粉とベーキングパウダーは先に混ぜておく

バナナブレッド

作り方

1. オーブンを180℃に温めます。
2. パウンドケーキ用の型に少量のオイル、またはバターを塗っておきます。
3. フォークでバナナをつぶします。
4. ボウルにマーガリンと砂糖を入れてミキサーで混ぜます。(低速) バナナも加えて更に混ぜます。(上手く回らない時は電源を切り、ハンドルを手動で回しましょう。)
5. よく混ざったら4に溶いた卵と牛乳を入れミキサーで混ぜます。(上手く回らない時は電源を切り、ハンドルを手動で回しましょう。)
6. ボウルを取り出し、薄力粉とベーキングパウダーを入れヘラで混ぜ、生地がよく混ざったら型に流し込みます。
7. 180℃のオーブンで20～25分焼き。真ん中に竹串を刺してベタベタした生地がつかなければ焼き上がりです。型から出して冷却トレイの上で冷まししましょう。

★チョコチップやドライフルーツ等を入れてアレンジできるよ★

材料

- ・薄力粉 50g
- ・砂糖 大さじ半分
- ・牛乳 100g
- ・卵 半分

クレープ生地 (16cm、約4枚分)

作り方

1. ボウルに薄力粉と砂糖を入れ、ミキサーで混ぜます。(低速)
2. 1に牛乳半分を入れて混ぜます。次に溶いた卵を入れて混ぜ、残りの牛乳を入れて混ぜます。このように材料を入れる毎にミキサーを回します。(生地にダマが残っている場合はヘラで潰しましょう。)
3. 生地が均一になったらボウルを取り出し、中火で熱したフライパンに油をひいて、お玉半分～1杯の量を流し入れ、薄く広げて中火で両面焼きましょう。

★ホイップクリームやコーンフレーク、フルーツ等を包むとおいしさUP★

【アドバイス】

- 材料をさらに加える時は電源を切って本体上部を持ち上げ、ボウルを取り外してから行ってください。
- ボウルの端に付いた生地は、電源を切ってボウルを取り外し、ヘラで中心部に押し入れて再度混ぜてください。
- 生地によってはミキサーの羽が回りにくいものもあります。その際はハンドルを使って手動で羽を回すか、ヘラを使って生地を混ぜるよう作業を切り替えてください。
- 料理を始める前と後には、手を洗いましょう。また、エプロンを付けると洋服が汚れにくいです。

材料

- ・マーガリン 50g
 - ・メープルシロップ 10ml
(小さじ2)
 - ・砂糖 50g
 - ・オートミール 25g
 - ・薄力粉 25g
 - ・ベーキングパウダー 2.5g (小さじ1/4)
 - ・砕いたコーンフレーク 40g
- ※薄力粉とベーキングパウダーは先に混ぜておく

克蘭キーフラップジャック (イギリスで有名な焼き菓子)

作り方

1. オーブンを 190℃に温めます。
2. 約 18 cm四方の型に少量のオイル、またはバターを塗っておきます。
3. マーガリンとメープルシロップを鍋に入れ、溶けるまで加熱します。
4. ボウルに3と砂糖を入れ、ミキサーで混ぜます。(低速)
5. 生地がよく混ざったらオートミールを入れハンドルを手動で回し、混ざり終わったら薄力粉とベーキングパウダーを入れて、更にハンドルを回して生地を混ぜます。
6. ボウルを取り出し、砕いたコーンフレークを入れ、ヘラを使って混ぜましょう。
7. ヘラを使って生地を型へまんべんなく広げ、190℃のオーブンで約 20 分焼きます。まだ少し温かいうちに切り目を入れ、冷めてから型から外します。

材料

- ・板チョコレート 100g
- ・絹ごし豆腐 50g
- ・純ココア 適量

豆腐でチョコレートトリュフ (約10個分)

作り方

1. ボウルに豆腐を入れてミキサーで混ぜます。(低速)
2. 混ぜている間にチョコレートを小さく切って電子レンジで溶かします。(600W: 約1分)
3. チョコレートが溶けたら、1に入れて再びミキサーで混ぜます。(上手く回らない時は電源を切り、ハンドルを手動で回しましょう。)
4. ボウルを本体から取り外し、そのまま冷蔵庫に入れ約2時間冷やします。
5. チョコレートが固まったら冷蔵庫から取り出し、丸めて純ココアをまぶします。(やわらかい時はスプーンですくって純ココアの上に直接落とし、形を整えましょう。)

★純ココアの代わりに抹茶やココナッツ、スプリングルなども使えるよ★

材料

- ・はちみつ 90g
 - ・マーガリン 70g
 - ・卵 1個
 - ・薄力粉 100g
 - ・ベーキングパウダー 小
さじ1/2
- ※薄力粉とベーキングパウダーは先に混ぜておく

はちみつマフィン (6cm 型、約5個分)

作り方

1. オーブンを 210℃に温めます。
2. マーガリンを電子レンジで溶かします。(600W: 約30秒)
3. ボウルに溶かしたマーガリンとはちみつを入れてミキサーで混ぜます。(低速)
4. 3に溶いた卵を少しずつ加えミキサーで混ぜます。
5. よく混ざったらボウルを取り出し、振った薄力粉とベーキングパウダーを入れてヘラでさっくりと切り混ぜます。
6. 粉っぽさがなくなったら型に入れてオーブンで約15分間焼きましょう。

★ホイップクリームやその上にチョコチップ、スプリングルなどを飾ってかわいさUP★



KENWOOD

ケンウッド トイミキサー



トイミキサーを使ったレシピは他にもあるよ！
QRコードからアクセスしてね！

こちらのレシピブックは、私たちドリームブロッサムスタッフが実際に子供と一緒に作ってみて楽しめたものを紹介しています！

レシピに沿って全て満足したものを作ることができましたが、材料や調理環境によっては仕上りにバラツキがあるかもしれません。その際は保護者の判断で、材料や手順を調整してください。特に材料によっては生地粘度が変わりますので、状況に応じて電動から手動に切り替えて混ぜる必要があります。



発売元：
株式会社ドリームブロッサム
880-0123 宮崎市芳土 607
TEL: 0985-72-6622
www.dreamblossom.jp

**Dream
Blossom**

⚠ 警告 (けいこく)

保護者の方へ 必ずお読みください。

小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

⚠ 注意 (ちゅうい)

●小さな部品があります。口の中に絶対に入れないでください。窒息の危険があります。●保護者のもとで遊ばせてください。●安全のため、破損・変形したおもちゃは使用しないでください。●梱包資材(袋等)は全て取り外してからお子様に与えてください。

注意

- 本製品は大人の方が組み立ててからお子様に与えてください。
- 開封後は同梱の説明書をしっかりと読みください。
- パッケージ及び付属の説明書等は大切に保管してください。
- パッケージの写真の色は印刷等により実際の商品と多少異なる場合がございます。
- 商品デザイン、仕様はメーカーによる改良等により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。
- 本製品は、実際の製品をおもちゃとして模したものです。安全性を考慮した弱めの出力設定となっており粘度の高い材料を混ぜると、上手くミキサーが回らないことがあります。予めご了承ください。
- レシピの手順通りに進めていただくとお子様用の調理器具としてお使いいただけます。表紙の注意事項もよく読んでお使いください。
- 混ぜる状況に応じて「キーキー」と音が鳴ることもありますが、製品の故障ではありません。