

QUEEN'S RECIPE from Instagram



食べやすく
かわいいおやつ！

スティックカステラ

材料(2~3人分)

五三焼かすてら ……1パック	塩(さつまいも用) ……少々
マスカルポーネ ……50g	ぶどう ……2粒
生クリーム ……100ml	シャインマスカット ……2粒
砂糖 ……20g	りんご ……1/8切
さつまいも ……3切れ	甘納豆 ……適量
砂糖(さつまいも用) ……大さじ1	ミント ……適量

作り方(調理時間:約30分)

- 1 かすてらは、半分に切り、スティックをさす。
- 2 生クリームは泡立てて砂糖を加え、マスカルポーネを混ぜ合わせる。
- 3 さつまいもは、水につけてアクを抜き、鍋に砂糖、塩を入れて柔らかくなるまで煮る。冷ましておき、もみじや、いちょうの型で抜く。
- 4 シャインマスカット、ぶどうを半分に切る。りんごは2mm厚さに切る。
- 5 ①に②をのせる。
- 6 それぞれ、③と甘納豆や④のりんご、④のシャインマスカット、ぶどうとミントをのせる。



〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・長崎 五三焼かすてら
- ・長崎 五三焼 淡く白い はちみつかすてら