

マヨネーズケーキ



材料

小麦粉150g、卵2個、
砂糖100g、
マヨネーズ130g

作り方

- ①砂糖と卵を泡立て器で混ぜ合わせ、マヨネーズを入れてさらに混ぜる。
- ②ふるった粉を①に入れ、ゴムべらでさっくり混ぜる。
- ③カップケーキやマフィンの型に流し、180度に温めたオーブンで30分焼く。
- ④竹串をさしてみて、何もつかなければ焼き上がり。

つくってみよう!!



ポイント

バター代わりにマヨネーズ? 意外性の勝利です。



ポテトサラダ

材料

ジャガイモ(中) 3個、グリーンピース50g、
コーン50g、人参1/2本、マヨネーズ大さじ6、塩・こしょう適量

作り方

- ① ジャガイモの皮をむき、ゆでる。
- ② ゆでたジャガイモをつぶす。
- ③ グリーンピース、コーンを入れ、マヨネーズをあえる。

マヨネーズがたっぷり入ったポテトサラダは、やっぱりおアツクアツクだよ! ぽりぽりとしゃべります。



クッキング部 information



暑くなってきたら、さわやかなフルーツのデザートが恋しくなるよね。いろんなフルーツを使ったデザートレシピを募集します。自分が一人で写っているブリクラも同封して「クッキング部レシピ係」まで応募してね! 締め切りは6月16日(金)編集部必着でね。

マヨネーズやドレッシングとおいしいものいっぱいあるね!

食べると



全国マヨネーズ協会

- 味の素【株】 エスエスケイフーズ【株】
オリエンタル酵母工業【株】 キュービー【株】
ケンコーマヨネーズ【株】 【株】ミツカン 日清製油【株】
丸和油脂【株】 ライオンマコーミック【株】 理研ビタミン【株】

キレイになる方法はいっぱいある…いろんな種類の野菜をたっぷり食べるのもそのひとつだよ。マヨネーズやドレッシングがあると野菜がたくさん食べられるね!