

おうちで簡単！1歳さん用お誕生日ケーキ

子どもが1歳のお誕生日！まだ離乳食も完全には終わっていないし、何か食べられるケーキでお祝いしてあげたいなあ...と思い、考えたケーキです。

前日かもしくは朝からヨーグルトの水切りを用意しておけば、当日に上の子どもと一緒にでも作れますよ♪

材料

ヨーグルト(無糖) 200 g

ホットケーキミックス 150 g

牛乳 100 cc

卵 1 個

バナナなど好きなフルーツ 適量

市販のベビー用クッキー(細長い形のもの) 適量

ロウソクやリボンなどの飾り 好きなだけ

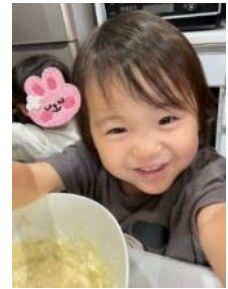


作り方

- ① ヨーグルトを水切りしておく。



- ② ホットケーキミックスを袋に書いてある通りに牛乳や卵と混ぜて焼く。
(後でコップでくり抜くので、ある程度大きさを考えて焼く)



- ③好きなフルーツを、間に挟む用と上の飾り付け用にカットしておく。挟む用は薄く、飾り付け用は立体的だと後で使いやすい。
- ④焼いたホットケーキの粗熱が取れたら、コップで丸くくり抜いて3~4枚作る。
- ⑤好きなお皿を用意して④のホットケーキを1枚置いたら、その上に①の水切りヨーグルトを塗り広げて、③の間に挟む用のカットフルーツを乗せる。さらに水切りヨーグルトで隙間を埋めたら、その上に④のホットケーキを乗せる。これを繰り返す。
- ⑥⑤の高さが大体クッキーの長さ程度にまでなったら、残った水切りヨーグルトを周りにもつけてクッキーを立てた状態で付着させていく。クッキーで囲めたら、好きなリボンを一周させて前で蝶結びにする。
- ⑦ケーキの上に好きなカットフルーツを飾り、最後にロウソクを立てて出来上がり。



追記

ホットケーキミックスの使用に抵抗がある方は、米粉か薄力粉 150 g + ベーキングパウダー 4 g + 砂糖 大さじ 2 でも代用可能です。初めの頃は私もそうやって作っていましたが、市販の方が簡単にふわふわにできます。。。

過去にはケーキの上のトッピング前に、とある市販のベビー用ヨーグルトの上に乗っているジュレ様のものに乗せたこともあります。