

本当においしいヴィーガンお菓子

もくじ

はじめに

こんなお菓子が登場します

こんな素材を使います

4 つのきほん素材

きほん素材をおぎなう 6 つの素材

そのほかの素材あれこれ

こんな道具を使います

こんなふうに作ります

chapter1 ケーキ

おいしさのひみつ

きほん パウンドケーキ

ウィークエンド

* レモンのアイシング * いちごのアイシング

いちごのウィークエンド

アップルティーケーキ

バナナケーキ

コーヒーバナナケーキ

パイナップルクランブルケーキ

* クランブル生地

キャロットケーキ

抹茶とココナッツのクグロフ

オレンジのソイヨーグルトケーキ

ブルーベリーのソイヨーグルトケーキ

クラシックショコラ

ラズベリーショコラ

chapter2 マフィン

おいしさのひみつ

きほん プレーンマフィン
ブルーベリーアーモンドマフィン
クランベリーとマカダミアナッツのマフィン
いちごジャムマフィン
*いちごジャム *ラズベリージャム
さつまいもマフィン
かぼちゃとヘーゼルナッツのマフィン
アップルクランブルマフィン
キャラメルバナナマフィン
コーヒールムレーズンマフィン
抹茶とあずきとくるみのマフィン
チョコレートヘーゼルナッツマフィン
いちごチョコレートマフィン
じゃがいもとローズマリーのマフィン
コーンブレッド

chapter3 プリンもヴィーガン！

きほん バニラプリン
*キャラメルソース
おいしさのひみつ
抹茶プリン
かぼちゃプリン
チョコレートプリン

chapter4 クッキー

おいしさのひみつ
きほん アーモンドクッキー
チョコレートクッキー
くるみとごまのクッキー
スノーボールクッキー
いちごのスノーボールクッキー
グラノーラクッキー

chapter5 スコーン

おいしさのひみつ

きほん プレーンスコーン

紅茶とカレンズのドロップスコーン

ココナッツスコーン

チョコレートとくるみのドロップスコーン

コーンミールスコーン

お菓子作りメモ

食べ頃や日持ちのこと

オリジナルお菓子も作れます！

角型、丸型のオーブンシートの敷き方

ほかの型でも！

デコレーションと包装のアイデア

小麦粉不使用、ナッツ不使用のお菓子

素材リスト

あとがきにかえて