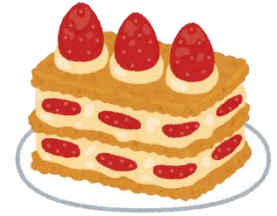


## 【ビスケットケーキ】



### 材料（4本分）

ビスケット（40g） （甘さ控えめタイプ）	12枚
レーズン	大さじ1
いちご	4個
ミントの葉	適宜
生クリーム	大さじ6
はちみつ	小さじ1

エネルギー	148kcal
脂質	11g
食塩	0.1g

### 作り方

- ①レーズンはザルに入れて熱湯をかけ、水気をきる。
- ②ボウルにAを入れ、ボウルの底に氷を当てて八～九分立てにし、ホイップクリームを作る。
- ③ビスケットの上に、しぼり袋に入れたクリームを小さじ1程度しぼり、レーズンをのせる。これを繰り返して二段重ねにし、最後にビスケットを重ねる。
- ④冷蔵庫で10分程おいてなじませる。
- ⑤上面にホイップクリームといちごをかざる。あればミントの葉を添える。