

## いちごサンド

2人分

旬のいちごを楽しむなら、断然いちごサンドがおススメ！お店で買うのはもったいない。生クリームをホイップするだけで作れちゃう。いちごの並べ方がポイント。

### 材料

- ・ 美味しい食パン 4枚 \*1斤を10枚スライス
- ・ 生クリーム ……………100g 動物性乳脂肪 40%以上
- ・ マスカルポーネチーズ 20g
- ・ グラニュー糖 ……………10g
- ・ いちご ……………12粒

\*マスカルポーネチーズがない場合は、生クリームを120gにする。

1. 生クリーム、マスカルポーネチーズ、グラニュー糖をボールに入れてハンドミキサーでしっかり泡立てる。



2. 食パン4枚にクリームを均等にのせて平らにし、写真のように2枚の食パンにいちごをのせて、もう1枚のパンを重ねる



3. ぴったりラップで包むみ、冷蔵庫で30分程度休ませる。



4. よく切れる包丁で半分にカットする。カットする方向を間違えないようにする。

