

◆いちごサンド



材料 4人分

10枚切り食パン・・・ 8枚
いちご・・・ 20粒
生クリーム・・・ 300cc
砂糖・・・大さじ3～4（好み）

作り方

- ① いちごは洗って、ヘタを切っておき、生クリームは砂糖を入れ、9分立てにしておく。
- ② 食パンに生クリームを5mm程度ぬり、いちごを中央に切ったときに見栄えが良いように斜めに3つ並べる。
角になる場所に、1粒ずついちごを置く。
- ③ もう一枚の食パンにも同じように生クリームをぬり、2をはさむ。
- ④ ラップでサンドイッチを包み、冷蔵庫で20分ほど冷やしておく。
- ⑤ いちごの入っている方向を確認し、サンドイッチをいちごを置いた斜め方向に半分に切る。
- ⑥ 皿に盛りつけて出来上がり。