

# “ジャースイーツ”の 作り方

メイソンジャーを使った  
“ジャースイーツ”の  
作り方を紹介します。  
手土産やホームパーティーに  
ぴったりのジャースイーツ、  
ぜひ挑戦してみてください！

※直火や急冷はジャーの  
破損の原因になりますので  
ご注意ください。

## 1. イチゴのショートケーキ

スポンジケーキを用意する。

(手作りでも市販のものでも OK！)



ジャーでくり抜いたスポンジ→生クリーム→約 2mm  
にスライスしたイチゴの  
順に重ね、これを 3 回繰  
り返し、最後にイチゴを  
飾ってできあがり♪  
ミントを飾っても綺麗☆

## 2. 飲むコーヒーゼリー

ジャーの中でお湯 300ml に  
インスタントコーヒーと砂糖  
を溶かし、コーヒーが熱い  
うちにゼラチンも溶かしよく  
混ぜる。粗熱が取れたら  
冷蔵庫で冷やし固める。  
ゼリーが固まったら牛乳か  
豆乳を入れ好みの硬さに砕い  
てできあがり♪



## 3. スモアチョコケーキ

チョコレートケーキかブラウニーを用意  
する。グラハムクラッカーを  
砕きジャーの底にしく。  
カットしたチョコレート  
ケーキかブラウニー  
を入れ、最後にマシュ  
マロをのせバーナーで  
焼き目をつけてできあ  
がり♪



## 4. レモンメレンゲパイ

グラハムクラッカーを砕きジャーの底に  
しく。レモン汁・砂糖・卵を  
混ぜて牛乳（豆乳）を加え  
たものをレンジで温めジャ  
ーに流し込む。卵白と砂  
糖で硬めのメレンゲを作り  
上に盛る。バーナーでメレ  
ンゲに焼き目をつけて冷蔵  
庫で冷やしたらできあがり♪



## 5. ヨーグルトグラノーラ

ブルーベリー→ブルー  
ベリーヨーグルト→  
グラノーラ→キウイ→  
ブルーベリーヨーグル  
ト→グラノーラと順に  
重ねていく。最後に  
ブルーベリーを飾って  
できあがり♪

