

令和元年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



『どらやきパフェ』

米粉だからだせる、
どらやきのしっとり
感、だんごのもっちり
感、クッキーのざく
ざく感を楽しめま
す！



〔材料・分量〕

- どらやき
 - ・米粉…70g
 - ・重曹…2.5g } A
 - ・はちみつ…大さじ1
 - ・豆乳…大さじ1 } B
 - ・塩こうじ…小さじ2
 - ・卵…1個 こめ油…少々
- 米粉団子
 - ・米粉…25g
 - ・水…40cc } A
 - ・白玉粉…25g } B
 - ・米粉…25g
 - ・抹茶…5g } B
 - ・白玉粉…25g
 - ・水…40cc
- クッキー
 - ・米粉…70g
 - ・片栗粉…10g } A
 - ・アーモンドプードル…20g } B
 - ・黒糖…30g
 - ・こめ油…50g } B
 - ・豆乳…20g
 - ・塩…少々
- トッピング
 - ・生クリーム、あんこ、赤い寒天ゼリー…適量

〔作り方〕

どらやき

- ①Aを袋に入れ、混ぜ合わせる。
- ②Bをとろりとするまでよく混ぜ合わせる。
- ③AとBを粉気がなくなるまで手早く混ぜ合わせる。
- ④フライパンにこめ油をひき、うすく広げ両面を焼く。

米粉団子

- ①袋にAを入れ、混ぜ合わせる。
 - ②水を入れ、まとめられるかたさになったら、形を整え、沸騰したお湯でゆでる。
 - ③浮き上がってきたら、ざるに取り出す。
- ※Bも同様の手順で作る

米粉団子

- オーブンを150度に予熱する。
- ①Aを袋に入れ、混ぜ合わせる。
 - ②ボウルにBを入れ、もったりするまで混ぜ合わせる。
 - ③②にAを入れ、よく混ぜ合わせる。
 - ④まとまってきたら、オーブンシートにのせ、150度で15分焼く。

どらやき、団子、クッキー、生クリーム、あんこ、寒天ゼリーを盛り付けて完成。