

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 | } A | ・はちみつ…大さじ1 | ・塩こうじ…小さじ2 | } B | こめ油…少々 |
| ・重曹…2.5g | | ・豆乳…大さじ1 | ・卵…1個 | | |

□米粉団子

- | | | | | | |
|---------|----------|-----|---------|----------|-----|
| ・米粉…25g | ・白玉粉…25g | } A | ・米粉…25g | ・白玉粉…25g | } B |
| ・水…40cc | | | ・抹茶…5g | ・水…40cc | |

□クッキー

- | | | | | |
|----------|----------------|-----|----------|---------|
| ・米粉…70g | ・アーモンドプードル…20g | } A | ・黒糖…30g | ・豆乳…20g |
| ・片栗粉…10g | | | ・こめ油…50g | ・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。