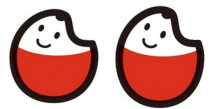


令和2年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



『もっちり！んめえ～ 柿ゆべし』

米粉を使ったもちもちの
生地に、くるみの歯ごた
えが良いアクセント♪
子どもも大人も、おいしく
食べられます。



〔材料・分量（3、4人分）〕

- ・干し柿…150g
- ・こうじ味噌…60g
- ・くるみ…25g
- ・米粉…130g
- ・砂糖（上白糖）…80g
- ・水…適量
- ・片栗粉…適量

〔作り方〕

- ①くるみを粗くみじん切りにして、フライパンで軽く炒る。
- ②くるみの1/3程度をすり鉢でする。
- ③干し柿はヘタを取り細かく刻む。
- ④刻んだ干し柿とくるみ、味噌、砂糖、米粉をボウルに入れ、ヘラでよく混ぜ合わせる。
米粉が混ざるように水を加えて調整する。
- ⑤牛乳パックを筒状にして、中に④を詰めアルミホイルで包む。
- ⑥蒸し器で20～25分蒸す。
- ⑦冷めたら軽く片栗粉をまぶし、1cm幅に切る。