

令和2年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



『会津の秋色蒸しパン』

じゅうねんみそが
意外な組み合わせ！
コクと甘みがおい
しいですよ♪



〔材料・分量〕

□蒸しパン生地

- | | | | | |
|-----------------|-----|------------------|-----|---------|
| ・米粉…70g | } A | ・なたね油…15g | } B | ・酢…小さじ1 |
| ・きび砂糖…15g | | ・豆乳…90g | | |
| ・ベーキングパウダー…小さじ1 | | ・さつまいも(ペースト)…30g | | |

□じゅうねんみそのカスタードクリーム

- | | | |
|----------|-----------|----------------|
| ・米粉…10g | ・きび砂糖…20g | じゅうねんみそ…小さじ1/2 |
| ・豆乳…100g | ・卵…1/2個 | |

□さつまいもとりんごの甘煮

- | | | |
|-----------|-----|-----------------------|
| ・さつまいも…適量 | } C | ・りんごジュース…100g |
| ・りんご…適量 | | ・きび砂糖…大さじ2 |
| ・みしらず柿…適量 | | ・レモン汁…大さじ1 お好みでシナモン少々 |

〔作り方〕

- ①ボウルにAを入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ②①にBを入れ、ゴムベラで混ぜる。
- ③②に酢を入れ、全体を手早く混ぜる。
- ④型に生地を入れる。
《じゅうねんみそのカスタードクリーム》を生地の間に入れる。
《さつまいもとりんごの甘煮》を生地の上に盛り付ける。
- ⑤蒸気の上だった蒸し器に入れ、強火で15分蒸す。

じゅうねんみそのカスタードクリーム

- ①米粉にきび砂糖を加え、少しずつ豆乳を混ぜ弱火にかける。
- ②ふつふつと気泡が出てきたら、卵を加えとろみをつける。
- ③もったりしたら、じゅうねんみそを混ぜ合わせる。

さつまいもとりんごの甘煮

- ①さつまいもは小さくカットし、あらかじめ蒸しておく。
- ②りんごと干し柿をCで煮る。
- ③煮詰まったらさつまいもを入れて味をなじませる。お好みでシナモンをかける。