

令和3年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



『米粉と酒粕のうまみ こぼれん棒』

酒粕の旨味が味わい
深い一品です。
おやつにも、おつまみ
にも♪



〔材料・分量〕 4人分

- | | | | |
|---------|-----------|-------------|-----------|
| ・米粉 | ……………100g | ・はちみつ | ……………大さじ2 |
| ・酒粕（ねり） | ……………70g | ・会津山塩 | ……………小さじ2 |
| ・なたね油 | ……………大さじ2 | ・えごま（じゅうねん） | …大さじ2 |

〔作り方〕

- ①材料を全部ボウルに入れてよく捏ねる。
- ②①をめん棒で厚さ5mmに伸ばす。
- ③②を細長い棒状に切る（約17cm）。
- ④160℃に予熱したオーブンで10分焼く。