

令和3年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



『米粉でもちもち 梅^{うめ}～水ようかん』

梅漬けのかりかり、
米粉のもちもち食感
が楽しめます。
後味さっぱり♪



〔材料・分量〕 4人分

A { ・米粉…100g
・牛乳…100ml

B { ・粉寒天…4g
・水…400ml

C { ・高田梅漬け（甘漬のかりかり梅）
みじん切りにしたもの…50g
・こしあん ……200g
・はちみつ（栃の花）…大さじ2

・けしの実…小さじ1

〔作り方〕

- ①ボウルにAを入れてよく混ぜる。
- ②鍋にBを入れて火にかけ、沸騰したら2分程度かけて粉寒天を溶かす。
- ③②に①を少しずつ入れ、火にかけながらよく練る。
- ④③を火からおろし、Cを加えてよく混ぜたら、好みの型に流し入れ冷蔵庫で1時間冷やす。
- ⑤④を好みの厚さに切って皿に盛り、けしの実をかける。