

# 令和4年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



## 『米粉でとろっと会津プリン（2種）』

小麦粉・卵・牛乳不使用!  
会津の伝統食材を使った  
ちょっぴり贅沢なデザート☆



### 〔材料・分量〕6個分

A { 米粉 … 20g  
豆乳 … 400ml  
きび砂糖 … 50g

C { 小菊南瓜のペースト ……大6  
会津鬼くるみペースト ……大3

B { ゼラチン … 2個  
水 … 100ml

### 〔作り方〕

- ①鍋にAを入れて混ぜ、ぶくぶくするまで中火にかける。
- ②水100mlにゼラチンを入れふやかしておく。
- ③①に②を入れよく混ぜて、お好みの器に注いだら冷蔵庫で冷やす。
- ④③が固まったら、BCそれぞれ3個分ずつのせて、再び冷蔵庫で冷やして完成。