

令和4年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



『会津の米粉でホテルのような柿フレンチトースト！柿の葉茶と一緒に』

おやつにも！軽食にも！
会津産米粉と、みしらず
柿を楽しめる1品です☆



〔材料・分量〕2皿分（6.5×14×4.5パウンドケーキ型2本分）

■フレンチトースト

米粉	…40g	甘柿	…半量
卵黄	…2個	身しらず柿	…1個
卵白	…1個	グラニュー糖	…6g
牛乳	…250g	スダチ	…1個
練乳	…10g	ヨーグルト	…適量
きび糖	…30g	ホイップクリーム	…適量
バター	…15g		

■柿の葉茶

柿の葉4～5枚

〔作り方〕

☆柿のソース

①耐熱容器に皮をむき、粗みじん切りした甘柿、グラニュー糖3g、スダチの汁を入れ、電子レンジで1分かけ、冷ましておく。

☆フレンチトースト

①牛乳をレンジで少し温め、バターを入れて溶かす。
②ボウルに砂糖、米粉を入れてよく混ぜておく。
③卵黄2個、卵白1個を混ぜておく。
④②のボウルに①を混ぜ、③を加えて混ぜる。
⑤パウンドケーキの方にクッキングシートを敷いてお
⑥④をこし器でこし、⑤のパウンドケーキの型に半量流し入れる。柿のソースを中央に静かに流し入れる。
⑦⑥をオーブンに220度で5分→180度で10分→160度で10分焼く。焼き上がりを確認し、型から取り出し、5分程度冷ましておく。
⑧テフロン加工のフライパンで⑦のフレンチトーストを両面しっかり焼き目をつける。（キャラメル色になるくらいが美味しい）

☆トッピング

①ホイップクリーム、グラニュー糖3g、ヨーグルトを入れ8分ほど固めに泡立てる。
②スダチは輪切りに4枚切る。端の残りは汁を絞る。
③身しらず柿は1.5cm角に切ってスダチの汁1～2滴と混ぜておく。

☆柿の葉茶

①無農薬の柿の葉を採ってきたらすぐに、よく洗い軽く水気をとる。
②①をビニール袋に入れ、電子レンジで1～2分加熱する。
③乾燥した葉を手でもみ、のりのように砕き、お茶パックに入れる。
④急須に③を入れ、熱湯を注ぎ少し蒸らして器に注いだら完成。