

平成23年度米粉料理コンテスト入賞レシピ

『会津雪丸』

〔材料・分量（5人分）〕

- ・米粉…250g
- ・卵…1個
- ・木綿豆腐…1丁（350g）
- ・砂糖…100g
- ・油…適量
- ・粉砂糖…5g
- ・生クリーム…30g
- ・アラザン…2g

〈作り方〉

- ① 米粉、卵、豆腐、砂糖をボールに入れて混ぜ合わせる
- ② アイスクリームディッシャー（なければ大きくて深めのスプーンなど）で丸くしながら油で揚げる。
- ③ ②を皿に盛り、粉砂糖をかける。
- ④ 生クリームをしぼり、アラザンやゼリーミックスをトッピングする。

誰でも作れるヘルシーお菓子。
粉砂糖で会津の雪をイメージ
しています。生クリームをつけな
からお召し上がりください。

