

【応募者番号】 mi-029

【応募者氏名】 高橋 祐美子

【県名】 宮城 【作品名】 香りを米で届けたい「いちごまんじゅう」

【作品についてのコメント】

- ・ いちごの香りがフワッとたayo、もっちりとしたおまんじゅうです。
- ・ 寒天で葉っぱを作り、見た目もかわいらしく仕上げました。
- ・ 中身をクリームチーズを使い、洋風スイーツとしました。
- ・ 米粉ならではの、もっちり感をお楽しみください。

【画像】



【材料及び分量(6人前)】

〈生地〉

- ・ 米粉…………… 90g
- ・ イチゴジャム…………… 80g
- ・ 水…………… 30cc
- ・ ベーキングパウダー…………… 5g

〈クリーム〉

- ・ クリームチーズ…………… 120g
- ・ イチゴジャム…………… 10g

〈飾り〉

- ・ 抹茶チョコレート…………… 20g
- ・ 水…………… 100cc
- ・ 寒天パウダー…………… 1g
- ・ 砂糖…………… 5g

【作り方(調理時間)】 60分程度

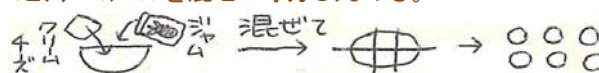
〈生地作り〉

- (1) イチゴジャムと水を混ぜる。
- (2) 米粉とベーキングパウダーを加え、木べらで混ぜる。
- (3) 手でひとかたまりになるようにこねる。(耳たぶ程度)
- (4) 6つに分けて丸めておく。



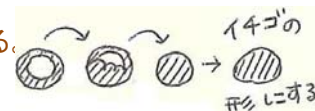
〈クリーム作り〉

- (1) イチゴジャムとクリームチーズを混ぜ6等分丸める。



〈形成〉

- (1) クリームを生地でつつむ  
平らにして真ん中にクリームをのせる。  
少しずつ生地をのばしつつ
- (2) 蒸し器で10分程度蒸す。



〈仕上げ〉

- (1) 鍋にチョコレートと砂糖を入れ溶かし、寒天パウダーを振り入れ、煮溶かす。
- (2) ハットに入れ流し固める(1~2mm程度)
- (3) 型で抜き、蒸しあがった生地につけて出来上がり。