

東北発!

お米の粉を使った

# スイーツコンテスト作品レシピ

【応募者番号】 ak-014

【応募者氏名】

ヨシダ 紀子

【県名】 秋田 【作品名】 スイーツ白雪姫

【作品についてのコメント】

- ・ 米粉と果物さえあれば誰でもいつでも気軽に作れて、出来上がりの形がいびつでも気にしない事を良しとするスイーツです。

【画像】



【材料及び分量(6人前)】

【作り方(調理時間)】 30分程度

<米粉ボール>

- ・ 米粉..... 60g
- ・ 水..... 250ml
- ・ 生クリーム..... 60ml
- ・ 砂糖..... 80g
- ・ バニラエッセンス..... 2~3滴

<寒天液>

- ・ 粉寒天..... 4g
- ・ 水..... 400ml
- ・ 砂糖..... 80g
- ・ ラム酒..... 小さじ2

<ソース>

- ・ 生クリーム..... 大さじ6
- ・ 砂糖..... 大さじ2強
- ・ バニラエッセンス少々  
またはラム酒小さじ1

<フルーツその他>

- ・ イチゴ..... 小6粒
- ・ 黄桃缶..... 2個(100g)
- ・ アラザン..... 少々
- ・ ミントの葉..... 12枚

- (1) イチゴ、黄桃缶は適当な大きさに細かく切る。
- (2) 湯呑茶わんに大きめのラップをしいておく。
- (3) 小鍋に250ccの水に分量の米粉を入れ、よく混ぜる。
- (4) 中火で米粉を練り8分通り火が通ったら砂糖、生クリームを加え急いで練り上げ、火からおろし、更に余熱で練りあげ、そのまま冷ましておく。荒熱がとれたら1人3個位のアバウトなボール状にする。
- (5) 水400ccに粉寒天を入れる。沸騰してから2分程煮つめ、砂糖を加えて溶かしたら火を止め、ラム酒を加える。荒熱をとっておく。
- (6) (2)の容器に米粉ボール、フルーツを入れ、(5)の寒天液を流し入れ、ラップを一方方向にひねったら口を輪ゴムで縛り、冷水につけてそのまま冷し固める。
- (7) 生クリームと砂糖を合わせ、流れる程度のソースを作る。
- (8) お皿にソースをしき、その上にラップをはずした寒天ボールをのせ、上にミントの葉を2枚飾る。スイーツにアラザン少々を散らす。