

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

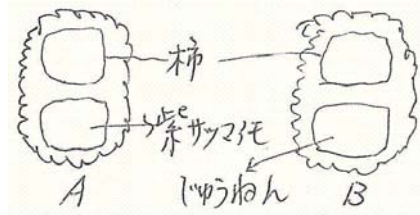
【応募者番号】 mi-023

【応募者氏名】 ^{ウスキ}薄木 ^コまさ子

【県名】 宮城 【作品名】 坪沼農場からのスイーツ

【作品についてのコメント】

- ・ 宮城大学産の米粉とじゅうねんを使い作ってみました。
- ・ 二つの味が楽しめて、クリ風の仕上げのスイーツです。



【画像】



【材料及び分量(6人前)】

- ・ 米粉…………… 200g
- ・ ユズ砂糖…………… 80g
- ・ 水(ぬるま湯)…………… 150cc
(固さをみながら)
- ・ 柿…………… 3~4個

干し柿を梅酒で柔らかくしておき、種をとり、キッチンペーパーで水分を十分とり開いておく。

(A) 紫サツマイモ… (キントンにしておく)

- (B) じゅうねん…………… 100g
(すりばちですり、砂糖を合わせておく)

砂糖…………… 50

(衣) 米粉 2 : 水 1

【作り方(調理時間)】 40分程度

- (1) ボールに米粉、ユズ砂糖、ぬるま湯を入れ、耳たぶ位の柔らかさにする。(水に注意)
- (2) 15cm×15cm位、薄く、めん棒でのばす。
- (3) 薄く、米粉で打ち粉をし、干し柿と紫きんとん又じゅうねんを薄く敷き、ノリ巻きのようにラップで巻き、すだれをまき、30分位ゴムで止めておく。
- (4) 棒ロール巻を1/2に切り、米粉を水で溶き、衣をからませ、春雨をこまかく切り、しっかりとつけて、160℃~180℃でゆっくり揚げ、冷めたら切り、盛り付けする。