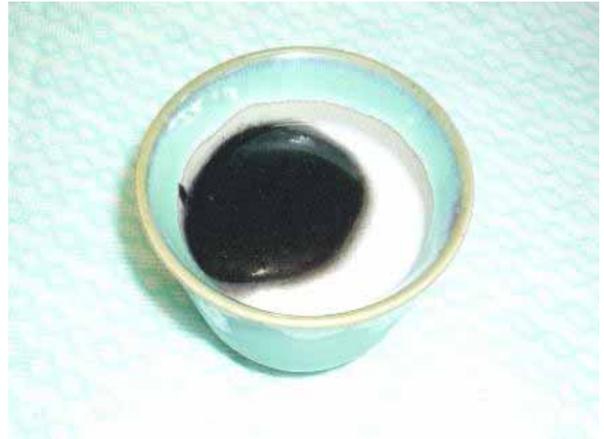


米粉のごまフラマンジェ

材 料 (6 人 分)

粉ゼラチン	1 0 g
水	1 0 0 cc
水	1 5 0 cc
牛乳	2 5 0 cc
砂糖	5 0 g
米粉(上新粉)	大さじ 1 強 (1 2 g)
ごまペースト(黒)	小さじ 1 (6 g)
ごまペースト(黒)	小さじ 1 (6 g)
はちみつ(ソース)	大さじ 1
氷	適量



資料提供：森永乳業(株)北陸支店

作り方

ゼラチンを水 1 0 0 cc でふやかしておきます。

砂糖と米粉(上新粉)をすり混ぜ、その中にごまペーストを入れて煉る。

に牛乳を少しづつ溶きながら入れ、水 1 5 0 cc を入れる。

を火にかけ、軽く沸騰したら火を止め、 のゼラチンを加える。

鍋ごと水に浸して、あら熱をとる。冷めたら型に入れ氷水に浸す。

ごまペーストとはちみつを混ぜて、上にかける。

黒ごまペーストの代わりに「抹茶ペースト」でも美味しくいただけます。