

ぷるんぷるん！！^{こめこ}米粉のフーマンジェ

☆☆^{ざいりょう}材料(4^{ぶん}カップ分)☆☆

^{ぎゅうじゅう}牛乳 …… 500ml

グラニュー糖 ……^{おお}大さじ2

^{こめこ}米粉 ……^{おお}大さじ5

バニラエッセンス ……^{しょうしょう}少々



©やなせたかし

♪フルーツをのせたい、シロップや
ジャム、はちみつをかけてもおいし
いよ♪

☆☆^{つく}作り方^{かた}☆☆

1. ボウルに^{こめこ}米粉を入れて^い牛乳を^{すこ}少しずつ^{くわ}加えながら^ま混ぜ^あ合わせる。

なべに^{うつ}移し、バニラエッセンス、グラニュー糖^{とう}を入れる。

2. ^{つよ}強めの^{ちゅうび}中火にかけ、^き木べらで^まかき混ぜながら^まにたたせる。

にたったら^{よわび}弱火にして^ま混ぜながら^まこねていく。1~2^{ぶん}分くらい。

3. もったいたら、^ひ火を^と止める。

カップ^いに入れて、^ひ冷やす。

