

グルテンフリー 米粉と豆乳のカスタードクリーム



材料【出来上がり 約200g】

卵黄・・・3個分

米粉(小町っ粉)・・・20g

きび砂糖・・・40g

無調整豆乳・・・150g

バニラエッセンス、またはバニラオイル

・・・数滴(バニラオイルの場合10滴程度)

1. 材料を混ぜる。

ボウルに卵黄、きび砂糖を加え、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜ、米粉を加える。

2. 無調整豆乳を加える。

無調整豆乳を人肌程度に温め、1に少しずつ加え、泡立て器でよく混ぜ合わせる。

バニラエッセンス、またはバニラオイルを数滴加えて香り付けする。

3. トロミが付くまで加熱する。

小鍋に2を入れ、弱火から中火にかけ、木べらで混ぜながらトロミが付くまで加熱する。トロミがついて、混ぜている手が重くなったらすぐに火からおろす。(豆乳は、加熱しすぎると分離する)

4. ラップをして冷ます。

バットなどにうつしかえ、クリームの表面にラップを密着させて冷ます。(加熱後、急に冷やすと舌触りが悪くなる)