

チー風甘酒スイーツ

テーマ：もち米を使った新しいメニューで
名寄市をアピール！！

■材料（3人分）

[・もち米	100g	◇	・マンゴーチャンク	適量
	・麴	125g		・さつまいもの甘煮	適量
[・水	200g	[・豆の甘煮	適量
	・プレーンヨーグルト	120g		・マンゴーピューレ	適量
◎	・ココナッツミルク	30g	[・ミント	適量
[・白玉粉	45g			
	・片栗粉	7g			
	・砂糖	7g			
	・水	30g～			



■作り方

1. もち米を炊飯器で炊き、麴を加えて混ぜる。
2. 1. に50度に温めた水200gを入れ、魔法瓶に移して10時間ほど発酵させて甘酒を作る。
3. 白玉粉と片栗粉、砂糖を合わせ、水を少しずつ加えてよく混ぜる。
4. 丸く形を整え、火が通りやすいように真ん中にくぼみをつける。
5. 沸騰したお湯で白玉が浮かんでくるまで茹で、水で冷やす。
6. ◎と出来上がった甘酒を合わせる。
(甘酒の米だけを使用すると濃度が出る。)
7. 粒が気になるようならミキサーで滑らかにする。
8. 白玉と食べやすい大きさに切った◇を器に入れ、6. を上から入れる。
9. ミントやマンゴーピューレで飾る。



※甘酒の甘さや好みでヨーグルトやココナッツミルクの割合を変えてください。