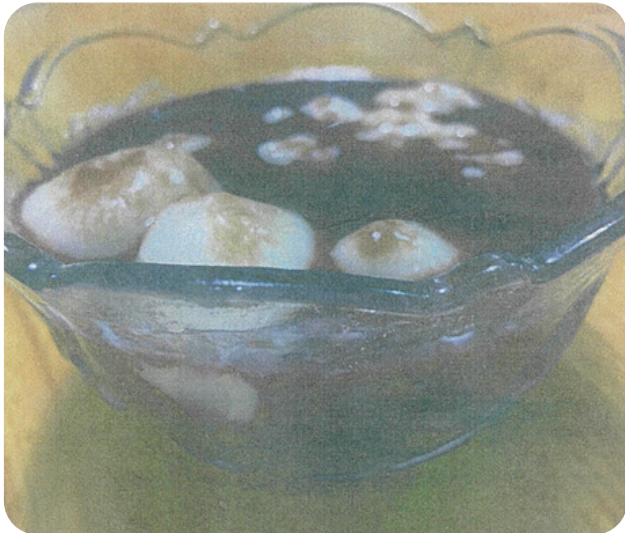


冷やし白玉しるこ もち麦クリームぞえ

使用した指定食材 もち麦



材 料 (4人分)

- もち麦 40g
- こしあん 200g
- 牛乳 200ml
- 白玉粉 80g
- べこもち粉 100g
(白玉粉10g、上新粉90gでも可)
- 練乳 45g
- 米粉 20g
- 絹ごし豆腐 適量
- バニラエッセンス 適量
(なくても可)
- お湯 120g



調理時間 50分

1. もち麦40gを熱湯たっぷりの鍋に入れ、沸騰するまで強火でゆでます。沸騰したら吹きこぼれない程度の火加減で20分ゆでます。ゆであがったらザルにあげて水分を切っておきます。
2. こしあん200gに水を加えて10分ほど火にかけ、好みの濃さになったら火を止め、冷蔵庫で冷やします
3. もち麦がゆであがったら、牛乳200ml、練乳45g、米粉20gを鍋に入れ、弱火にかけ、泡立て器で混ぜながらとろみがつくまで煮ます。ゆでたもち麦を入れ、木べらで混ぜて全体に火が通るように弱火で煮ます。バニラエッセンスを入れます (なくても可)。。
4. ボウルに白玉粉とべこもち粉 (白玉粉10g、上新粉90g) を入れ、お湯120gを回し入れます。ビニール手袋をして混ぜていき、ひとまとまりになったら絹ごし豆腐を加え、さらにひとまとまりにします。12～14gに丸め、オーブンペーパーに並べます。丸め終わったら、再度熱湯たっぷりの鍋に入れて浮いてきたからもゆで、少し長めにゆでます。水で冷やし、ザルにあげて水気を切ります。
5. できればガラス製の食器に白玉団子ともち麦クリームを入れ、冷やしたこしあんしるこをかけて盛り付けます。時間があれば、食べる直前まで冷蔵庫で冷やしておくにより美味しくいただけます。