

審査員特別賞
雪国チーズデザート
(YUKIGUNITI-ZUDEZA-TO)

レシピの紹介

水を加えるだけでねばねばするアルファ化米粉の性質を生かして、非加熱で作るチーズデザートを考えました。加熱なしであるので冷ます時間も省けます。アルファ化米粉のもっちりとした食感になります。見た目が米沢の雪の様だったため雪国チーズデザートと名付けました。

○所要時間(25分)

○材料(1人前)

α化米粉	15g
きぬごし豆腐	60g
クリームチーズ	50g
ブルーベリージャム	50g
砂糖	10g
レモン汁	4g

○作り方

1. クリームチーズを常温に戻しておく。
2. 豆腐の水分をキッチンペーパーなどでよくふき取る。
3. 泡だて器で豆腐がなめらかになるまで混ぜる。
4. 3に砂糖、レモン汁を入れ混ぜる。
5. 4にクリームチーズを入れさらに混ぜる。
6. 5にアルファ化米粉を少しずつ入れ混ぜる。
7. 皿に丸く盛り付ける。
8. 上からブルーベリージャムをかける。

写真

