

優秀賞
おもっち〜ず
(OMOTTI-ZU)

レシピの紹介

おもちの様な、チーズケーキの様な新感覚のスイーツ。口どけがいいので小さなお子様やお年寄りにも安心。よく練ることでアルファ化米粉の粘りが増し、もちの様な食感がうまれます。

○所要時間(15分 冷やす時間 1~3時間)

○材料(1人前)

アルファ化米粉	25g
プロセスチーズ	40g
砂糖	10g
牛乳	70g
水あめ	15g

○作り方

1. チーズ以外の材料を耐熱ボウルに入れ、レンジで1分。
2. チーズを入れて、レンジで1分。
3. 艶が出るまでよく混ぜる。
4. ラップ(クッキングシート)にのせて、冷蔵庫で冷やして固める。
5. 片栗粉をまぶしたまな板の上でカットする。

写真

