

あずき大福アイス (Azuki Daifuku ice)

レシピの紹介

豆乳に米粉を入れてとろみをつけるため粉っぽくなりにくくなっています。
あずきたっぷりのアイスと米粉を入れたお餅の相性が抜群。

○所要時間(120分)

○材料(22個分)

【あずきアイス】

無調整豆乳	200ml
アルファ化米粉	20g
つぶあん	220g
砂糖	30g
塩	2つまみ
お湯	適量

【もち】

切り餅	6個
アルファ化米粉	10g
片栗粉	適量
水	200ml
砂糖	80g

○作り方

【あずきアイス】

1. 豆乳に米粉を振り入れてよく混ぜ、レンジで 500W 約 1 分 30 秒間加熱する。(途中で取り出し混ぜる。)
2. 加熱後取り出し、すぐに混ぜ、ふるいを使ってこす。
3. 粒あん・塩・砂糖を加え混ぜ合わせる。
4. 製氷皿に入れ、粗熱が取れたら冷凍庫に入れ固める。(1 時間 30 分程度)
5. 凍らせたアイスは、お湯を入れたバットに製氷皿につけて、取り出す。

【もち(半量ずつ)】

1. 耐熱ボウルに餅3個、水100ml、砂糖40gを入れて、レンジ1000Wで約2分間加熱する。(900Wで2分30秒)
2. ボウルを取り出してよく混ぜる。
3. ある程度混ざったらレンジ1000Wで1分30秒加熱する。(900Wでも1分30秒)
4. レンジから取り出してよく混ぜ、しっかり混ざったら米粉 5g を入れてよく混ぜる。
5. レンジ 1000W で 1 分加熱する。(900W でも 1 分)
6. 片栗粉を敷いたバットに取り出して、麺棒で伸ばす。
7. 11 等分にしてアイスを包む。
8. 同様に 11 個を作る。

