

「ごはんですよ!」朝食レシピコンテスト


デザート部門



ごはんですよ!の デザートですよ!

 : 桃屋商品

材料(5人分)

牛乳	600ml
グラニュー糖	30g
パールアガー	20g
 ごはんですよ!	100g
○ 砂糖	60g
○ みりん	30g
○ つゆの素	30g
○ 片栗粉	16g
飾りのフルーツ	適量

作り方

- ① ボウルにパールアガーとグラニュー糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ② 80℃に温めた牛乳を①に加え、ホイッパーで混ぜて溶かす。
- ③ ②にごはんですよ!をダマにならないように少しずつ加える。
- ④ 型に流し入れる。冷蔵庫に入れ、固まるまで冷ます。
- ⑤ ○の材料を合わせて温めとろみをだしておく。(みたらし餡)
- ⑥ ゼリーの上に彩りのフルーツを飾りお皿に載せる。



「ごはんですよ!」と牛乳を混ぜるときは、少しずつ「ごはんですよ!」を入れていくと、まんべんなく混ざります。デザート感を出すポイントは、甘いみたらし餡です。