

第6回あいづ野菜わが家の味自慢コンテスト
米粉の部 準大賞

作品名：会津のスノース米（マイ）ル

材料

- ①米粉…30g
- ②砂糖…25g
- ③牛乳…300cc
- ④バニラエッセンス…2、3滴（なくても可）

ブランマンジェ

☆完成品☆

- ⑤人参…半分（50g）
- ⑥レモン汁…小さじ1
- ⑦水…50cc
- ⑧甘酒…50cc
- ⑨粉寒天…1g

人参寒天



調理
方法

ブランマンジェ

- ①鍋に米粉と砂糖、牛乳を入れ火にかける。
- ②糊状になるまで木へらでかき混ぜる。
- ③ねっとりしてきたら、火を止め、容器に入れ冷やし固める。

人参寒天

- ①茹でた人参をすり下ろし、レモン汁を加える。
- ②鍋に水と粉寒天を入れ、1分以上沸騰させる。
- ③甘酒と①を入れ火を止める。
- ④容器に入れ、冷やし固める。

盛り付け

好きな器にそれぞれを盛る。起き上がり小法師はマシュマロに人参寒天を添え、チョコペンでデコレーションする。

