



デザートレシピ



豆腐白玉だんご

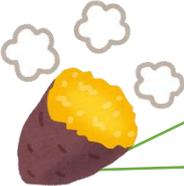
お豆腐で作ると時間がたっても白玉団子が固くならないです！

- 材料
1. 白玉粉 150g
 2. 絹ごし豆腐 160g
 3. 小豆缶詰 1缶
 4. きなこ・黒蜜・フルーツ 適量



- 作り方
1. ボールに豆腐と白玉粉を入れ、耳たぶの硬さぐらいになるように水で調整しこねる
 2. 丸く丸めて団子を作り真ん中を少しへこませる
 3. 沸騰した鍋に入れて浮き上がってきた団子を冷水で冷やす
 4. 器に豆腐白玉団子、あんこ、きなこ、フルーツ等好みのトッピングで盛り付ける

焼き芋モンブラン



市販の焼き芋を使うと火を使わずボールと泡だて器で作れます。焼き芋の香ばしさが癖になるおいしさです。

- 材料
1. 焼き芋 400g
 2. 生クリーム 300g
 3. 砂糖 20g ~ 30g
 4. クッキー 5枚
 5. 飾り お菓子等



- 作り方
1. 焼き芋の皮をむいてボールに入れ、生クリーム 150g加えて好みの甘さになるよう砂糖を混ぜ合わせる・・・①
 2. 残りの生クリームに砂糖 20gを入れてホイップする。(市販のホイップクリームでも OK)
 3. クッキーの上にホイップクリームをこんもり乗せる。・・・③
 4. ③の上に①の焼き芋クリームをかぶせてお菓子などで飾り付ける