

米粉で作るナッツ餅 チーズ みたらし餡



考案：館野 雄二（「銀座ろくさん亭」料理顧問・農家）

■材料（4人分）

米粉	25g	<みたらし餡>	
もち粉	25g	砂糖	大さじ 2 と 1/2
砂糖	10g	濃口醤油	大さじ 1 と 1/2
水	80 cc	水	大さじ 4
ミックスナッツ	20g	米粉	小さじ 1
青のり	ひとつまみ	片栗粉	小さじ 1
スライスチーズ	4枚		
		ドライフルーツ	15g
		ペパーミント	適量

■作り方

- ① ミックスナッツ、ドライフルーツはそれぞれ5 mm 角ぐらいに刻んでおく。
- ② 米粉ともち粉、砂糖をボウルに入れて合わせ、水を少しずつ加えよく混ぜ合わせたら、青のりを加えさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ フッ素樹脂加工のフライパンに②の 2 分の 1 を丸く流し入れて弱火にかけ、ナッツを散らし火を通す。全体が固まったら半分に折りたたみ、フライパンから取り出しておく。
- ④ フライパンにスライスチーズを 2 枚並べて置き弱火で焼く。チーズの周りに焼き目が付いて来たらチーズに③を重ね、はみ出たチーズは畳みながら一体になるまで焼く。両面がよく焼けたらフライパンから取り出し、食べやすい大きさにカットする。
- ⑤ みたらし餡の材料をすべて合わせて火にかけ、とろみが出たら火から下ろす。
- ⑥ ④に⑤のみたらし餡をかけドライフルーツとミントを飾る。