

米玉ぜんざい 米粉のクレープ仕立て (レシピ考案：舘野 雄二)

材料 (4人分)

米粉	100g	●米粉クレープ (作りやすい分量)	
水	70 ml	米粉	60g
砂糖	小さじ2	卵	2個
桜の花塩漬	適量	グラニュー糖	35g
焼き芋	100g	牛乳	140 ml
牛乳	適量	オリーブ油	小さじ1と1/2
粒あん (市販品)	60g		
ホイップクリーム	適量		
メイプルシロップ	適量		
ペパーミント	適量		

作り方

- ① 桜の塩漬は軽く塩を洗い流してしぼり、半分は細かく刻む。
もう半分はラップを張った耐熱皿にのせ、電子レンジで加熱 (500W で約5分) して乾燥させ桜塩を作る。
- ② 米玉を作る。米粉に刻んだ方の桜と砂糖と水を混ぜてよく練り、10g程度に丸めて熱湯に入れて弱火で茹でる。浮いてきたら水にとり冷ます。
- ③ 焼き芋は皮をむいて粗目に潰し、牛乳で好みの硬さにのばす。
- ④ クレープを焼く。米粉以外の材料をすべて混ぜ合わせてから、最後に米粉を加え更によく混ぜ合わせ、冷蔵庫で10分寝かす。
- ⑤ フライパンを熱し薄く油をひいたら、濡れ布巾の上に置いて温度を調節する。
生地を1/4程度流し込み、フライパンを傾けながら手早く広げる。周りに薄く色がついてきたらフライパンからおろし冷ましておく。
※焼けた生地と生地の間にはクッキングペーパーを挟むと重ねやすい。
- ⑥ クレープが冷めたら③の焼き芋あんと粒あん、ホイップクリームをしぼり袋に入れ生地の上に絞り出し、②の米玉を乗せて棒状に包む。
- ⑦ 切り分けてメイプルシロップをかけ、①の桜塩を適量ふりかけ、ペパーミントを添える。