

平成29年度 群馬県牛乳料理コンクール最優秀作品

<p>作品名</p>	<p>にゅうおはぎ ～ New乳 ～</p>																																																																																									
<p>ポイント</p>	<p>・もち米を牛乳で炊くことで牛乳が持っている良い香りがします。          ・日本人なら誰でも食べたことのある「おはぎ」にすることでお年寄りの方でも美味しく。          ・カスタードを入れることで小さいお子様でも美味しく食べられる一品にしました。</p>																																																																																									
<p>材料 4人分</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;"><b>牛乳 710ml</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">～おはぎ外～</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">～おはぎ具～</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td>510ml</td> <td>牛乳</td> <td>200ml</td> <td>きな粉</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>もち米</td> <td>340g(2合)</td> <td>卵黄</td> <td>2個</td> <td>ごま(すりごま)</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>9g(大さじ2)</td> <td>薄力粉</td> <td>18g(大さじ2)</td> <td>ココアパウダー</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>グラニュー糖</td> <td>48g(大さじ4)</td> <td>砂糖</td> <td>適量</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>						<b>牛乳 710ml</b>						～おはぎ外～		～おはぎ具～				牛乳	510ml	牛乳	200ml	きな粉	適量	もち米	340g(2合)	卵黄	2個	ごま(すりごま)	適量	砂糖	9g(大さじ2)	薄力粉	18g(大さじ2)	ココアパウダー	適量			グラニュー糖	48g(大さじ4)	砂糖	適量																																																
<b>牛乳 710ml</b>																																																																																										
～おはぎ外～		～おはぎ具～																																																																																								
牛乳	510ml	牛乳	200ml	きな粉	適量																																																																																					
もち米	340g(2合)	卵黄	2個	ごま(すりごま)	適量																																																																																					
砂糖	9g(大さじ2)	薄力粉	18g(大さじ2)	ココアパウダー	適量																																																																																					
		グラニュー糖	48g(大さじ4)	砂糖	適量																																																																																					
<p>作り方</p>	<p>&lt;おはぎ外&gt;          ①もち米を水で研いで、しっかり水気を取る。          ②牛乳と砂糖を入れ、混ぜ炊く。          ③炊きあがったら、しゃもじで切るようにして混ぜる。</p> <p>&lt;おはぎ具&gt;          ①ボウルに薄力粉、グラニュー糖をよく混ぜ合わせる。          ②卵黄を加え軽く混ぜる。人肌に温めた牛乳を加えよく混ぜる。(牛乳はレンジで40秒位)          ③ザルで②をこす。          ④ラップを③にかけ1分加熱→全体を混ぜ→1分加熱→全体を混ぜ30秒加熱。          ⑤粗熱を取って冷蔵庫へ。</p> <p>①&lt;おはぎ外&gt;をラップで薄く広げる。          ②その上に&lt;おはぎ具&gt;をたっぷりとのせ、包む。          ③きな粉orごまorココアをお好みの甘さに砂糖を入れまぶす。</p>																																																																																									

