

<p>作品名</p>	<p>大学芋風ミルク大福</p>																																																																																			
																																																																																				
<p>ポイント</p>	<p>甘いさつまいもの中にしょっぱさを加えたあんを入れ、味のコントラストをつけました。まわりの大福のもちもち感と中のあんのしっとり感を是非味わって欲しいです。</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 200ml</b></td> </tr> <tr> <td>◎白玉粉</td> <td>100g</td> <td>・さつまいも</td> <td>200g</td> <td>☆水</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>◎砂糖</td> <td>50g</td> <td>・牛乳</td> <td>40ml</td> <td>☆グラニュー糖</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td>◎牛乳</td> <td>160ml</td> <td>・生クリーム</td> <td>20ml</td> <td>☆日本酒</td> <td>11g</td> </tr> <tr> <td>◎すり黒ごま</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> <td>☆みりん</td> <td>15g</td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>適量</td> <td></td> <td></td> <td>☆醤油</td> <td>26g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>☆カラギーナン</td> <td>6g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">(粉末寒天でもOK)</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 200ml</b>						◎白玉粉	100g	・さつまいも	200g	☆水	150g	◎砂糖	50g	・牛乳	40ml	☆グラニュー糖	80g	◎牛乳	160ml	・生クリーム	20ml	☆日本酒	11g	◎すり黒ごま	5g			☆みりん	15g	片栗粉	適量			☆醤油	26g					☆カラギーナン	6g					(粉末寒天でもOK)																															
<b>牛乳 200ml</b>																																																																																				
◎白玉粉	100g	・さつまいも	200g	☆水	150g																																																																															
◎砂糖	50g	・牛乳	40ml	☆グラニュー糖	80g																																																																															
◎牛乳	160ml	・生クリーム	20ml	☆日本酒	11g																																																																															
◎すり黒ごま	5g			☆みりん	15g																																																																															
片栗粉	適量			☆醤油	26g																																																																															
				☆カラギーナン	6g																																																																															
				(粉末寒天でもOK)																																																																																
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 皮をむき、薄く輪切りにして3分水にさらしたさつまいもを器に入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジで8分かける。</li> <li>② ☆の材料を全て鍋に入れて火にかけかき混ぜる。沸騰したら火を止めて、そのままにしておく。</li> <li>③ さつまいもを濾して、牛乳、生クリームを加え混ぜる。これを8等分にし、中に②を入れて、形を整え、丸める。</li> <li>④ ◎を全て入れた器にふんわりとラップをかけて、600Wの電子レンジを3分かける。器を取り出し、よく混ぜ合わせて、片栗粉の上に置き8等分にする。</li> <li>⑤ これを丸く平らに広げて、③のさつまいもを包んで完成。</li> </ol>																																																																																			