

# 米粉でねりねり 高田梅~アイス

## 叔母・姪コンビ

(福島県 JA会津よつば管内)



スイーツ部門  
優秀賞

甘酒と米粉の  
ふんわりとした香りが  
上品さを引き立てて  
梅の風味も  
感じられる  
一品です



### ●材料

米粉 ..... 200g  
豆乳 ..... 400mL  
甘酒 ..... 100g  
グラニュー糖 ..... 50g

#### (A)

プレーンヨーグルト ..... 200g  
生クリーム ..... 200mL

#### (B)

会津高田梅漬け ..... 100g  
赤シソジュース ..... 100mL

### ●作り方

- ①米粉に豆乳を入れ、かき混ぜながら火を通して練る。
- ②①にグラニュー糖と甘酒を入れてよく混ぜる。
- ③②にAを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④③にBを入れ、さらによく混ぜたら好みの型に入れて冷蔵庫で3時間ほど冷やす。
- ⑤型から出して皿に盛り付ける。

美味しそうな  
梅漬けね~



>>調理時間 約35分(冷蔵庫で冷やす時間は除く)