

【献立名】

いちご餅

【料理名】

材 料	分 量 (人分)
米粉	100g
砂糖	8g
いちご(煮たもの)	100g
ヨーグルト	50g
水	100cc
ラップ	適宜

【作り方】

- 1 米粉と砂糖をよく混ぜ合わせる。
- 2 水を少しずつ加えながらこねる。
- 3 耳たぶ位の柔らかさになったら、ラップに移し、平にして、レンジ600Wで、3分加熱する。
- 4 フードプロセッサーに、ヨーグルト・煮いちごを入れ、加熱した生地を小さくちぎって入れ2~3分攪拌する。(つぶつぶ感が気になる時は、もちつき機を使用)
- 5 取り出して、ラップで形を作る。
- 6 冷凍(冷蔵可)すると、小分け時切りやすい。

