

もちブリュレ

もちがはいったなめらかな生地



材料(4人分)

もち	50g
米粉	大さじ 4
豆乳	200ml
水	100ml
砂糖	大さじ 2
はちみつ	大さじ 1
バニラエッセンス	少々
好みのジャム	適量

作り方

- 1 もちは小さく刻む。
- 2 鍋に豆乳、水、もちを入れ、加熱する。
- 3 もちが溶けたら、砂糖、はちみつを入れよく混ぜる。
- 4 3 に米粉を大さじ1ずつ入れ、中火にかけ、しっかりと練り混ぜる。
- 5 4 を耐熱容器に流し入れ、250 度に熱したオーブンで約 10-15 分表面がこんがり色づくまで焼く。
- 6 好みのジャムをのせる。

・熱いままでも冷やして食べても。