



甘酒カスタードクリーム



作りやすい分量



甘酒 8時間
カスタードクリーム 20分

材料

作り方

甘酒

生麹・・・100g

ごはん・・・100g

水・・・220cc～300cc

カスタードクリーム

卵黄・・・1個

(卵白はタルト生地で使います)

牛乳 (または豆乳)・・・150cc

甘酒・・・100g

米粉・・・30g

(パン用ミズホチカラ)

1) 濃厚甘酒を作る。

生麹・ごはん・水をあわせてヨーグルティアなどの発酵器に入れて58度で8時間加温する。

もしくは、炊飯器に合わせて蓋はせず、保温ボタンを押して8時間加温する。

2) 甘酒カスタードを作る。

卵黄は白っぽくなるまですりたて、米粉をあわせて混ぜる。

3) 牛乳・甘酒はあわせて沸騰直前まで温める。

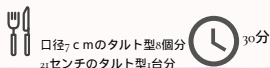
4) 2に3を糸状に加えながら混ぜ、ザルなどで一度漉し、鍋に戻す。

5) 中火にかけ、ゴムベラで絶えず鍋底をかきながらトロミがつくまで加熱する。

賞味期限は

冷蔵庫で2日くらいです。

米粉のカスタードエッグタルト



口径7cmのタルト型8個分
21センチのタルト型1台分



材料

バター・・・60g

米粉・・・120g（バン用ミズホチカラ）

卵白・・・20g

甘酒カスタード・・・大さじ2X8

果物・・・適量

グラサージュ・・・適量（お好みで）

作り方

- 1) オーブンの予熱を190度にあげておく。
バターは室温に戻しホイッパーで白っぽくなるまですりたてる。
- 2) 米粉を加えてぐるぐる混ぜ卵白を加えてよく混ぜる。
- 3) 丸めて厚みを均等にしてラップで包み、冷蔵庫で20分休ませる。
- 4) 8等分にしてそれぞれ丸め、タルト型に敷き込み、
予熱のあがったオーブンで12～15分焼く。
- 5) 4の上に甘酒カスタードを大さじ2づつ入れ
さらに190度のオーブンで20～25分焼く。
- 6) カットしたフルーツをのせ、お好みでグラサージュをぬる。