

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



ミキサーで混ぜて焼くだけ

チーズケーキ

.... 材料

(直径 18cm の型 1個分)

| | |
|------------|-------|
| クリームチーズ | 200g |
| 生クリーム | 200cc |
| 卵 | 2 個 |
| 砂糖 | 50g |
| 米粉(稲穂ゴールド) | 25g |



.... 作り方

1. ミキサーまたはフードプロセッサーに材料をすべて入れて、1~2分よく攪拌する。
2. クッキングシートをひいた型に1を流しこむ。
3. 180度に温めたオーブンで50分焼く。
4. オーブンから取り出し、粗熱が取れたら冷蔵庫へ入れ、よく冷えたら型から取り出す。

レシピ作成:(株)ミルズカトウ No.227

香ばしい ピーナッツ クッキー

.... 材料 (28~30枚分)....

| | |
|---------------|------|
| 米粉(稲穂ゴールド) | 200g |
| 無塩バターまたはマーガリン | 100g |
| 三温糖 | 75g |
| アーモンドプードル | 40g |
| 牛乳 | 50g |
| 砕いたピーナツ | 20g |

.... 作り方

1. 室温にもどしたバターを泡立て器でしっかり練る。
2. 三温糖を加え、すり混ぜる。ここでバターの量が増えるようにしっかり混ぜる。
3. アーモンドプードル、米粉を加え、まとめていくように混ぜる。
4. 牛乳を少しずつ加え、ボロボロした生地から、まとまった生地になるまで練り上げる。
5. 4にピーナツを加え混ぜる。
6. 生地の半分を棒状にしてラップで巻いて、冷蔵庫に1時間以上おく。
7. 6の生地を5mmの幅に切り、天板に並べて180℃30分焼き、天板を回転させて15~20分焼く。



レシピ作成:(株)ミルズカトウ No.228