



甘酒レアチーズケーキ

材料(作りやすい分量)

甘酒(米糀) …………… 200ml
 はちみつ …………… 50g
 粉ゼラチン …………… 5g
 水 …………… 30ml
 クリームチーズ …… 200g

作り方

- 1 クリームチーズは室温に戻す。粉ゼラチンは水でふやかす。
- 2 鍋に甘酒(米糀)、はちみつを入れて温める。沸騰させないように注意して、ふやかしたゼラチンを溶かす。鍋ごと氷水に入れて粗熱をとる。
- 3 ボウルにクリームチーズを入れて、やわらかく練る。
2を加えてよく混ぜる。
- 4 グラスに入れて、冷蔵庫で1時間以上冷やす。



料理を彩る

日光産
農畜水産物例

