



味噌カスタードクリーム(シュークリームなど)

材料(作りやすい分量)

卵黄 …………… 2個
 コーンスターチ …… 10g
 グラニュー糖 …… 30g
 牛乳 …………… 200ml
 白味噌 …………… 大さじ1
 無塩バター …… 10g
 バニラエッセンス …… 適量

作り方

- 1 ボウルに卵黄を入れて溶きほぐしたら、コーンスターチとグラニュー糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- 2 牛乳を1に加えてよく混ぜる。濾しながら小鍋に戻し入れて弱火にかけ、とろみがつくまで木べらで絶えず混ぜる。とろみがついてきたらごく弱火にして2~3分混ぜ続ける(電子レンジ使用可能)。
- 3 火を止めて白味噌、バター、バニラエッセンスを加え、味噌とバターが均一になるまで混ぜる。
- 4 バットにラップを敷いて3を入れて薄くのぼし、上からもラップをぴったりとかけて、冷蔵庫に入れて冷やす。



料理を彩る

日光産
農畜水産物例

