

おとうふを使った

はらからレシピ第6弾

バナナタルトと白玉デザート

バナナタルト

<材料>

- A {
- ・はらから絹ごし豆腐ミニ2連×1個
 - ・たまご 2個
 - ・卵白 1個
 - ・さとう 60g
 - ・小麦粉 大さじ3
 - ・バナナ 1本
 - ・レモン汁 大さじ1

<作り方>

- ① フードプロセッサーに、生地の中の材料Bを入れ混ぜ合わせ
クッキングシートに土手を作りおす。
- ② フライパンにAを入れ混ぜ合わせ
①に流し入れ蓋をして、とろ火で30分で出来上がり。



<タルト生地>

- B {
- ・バター 60g
 - ・さとう 40g
 - ・小麦粉 120g
 - ・卵黄 1個

※クッキングシート1枚

白玉デザート

<材料>

- ・白玉粉 1袋
- ・はらからもめん豆腐1丁
- ・お好みのフルーツ
- ・お好みのシロップ又はジュース

<作り方>

白玉粉1袋とはらからもめん豆腐1丁を
混ぜ合わせ沸騰したお湯に入れ
浮き上がってきたら出来上がり。



トッピングはご自由に・・・
冷やしてお召し上がり下さい。

長野はらから

検索

<http://mitto.jp/nagano-harakara>