

レシピ名 木の山芋でもちもちオムレット

名前 佐藤 璃歩

材 料	分量 (2人分)	作 り 方
卵黄	1 個	①カスタードを作る。 ・ボウルに卵黄、砂糖を入れ泡だて器で混ぜる。 ・薄力粉を振るい入れさっくり混ぜる ・牛乳を少しずつ加える。
砂糖	20 g	
薄力粉	大さじ1	
牛乳	100cc	
卵黄	1 個	・鍋に入れ、中火にかけ木べらでふつつつするまで混ぜる。
卵白	2 個	
砂糖	20 g	・ふつつつしてきたら弱火にし、クリーム状になるまで混ぜる。
はちみつ	大さじ1	
木の山芋	100 g	・容器に入れ、ラップをし冷蔵庫で冷やす。
ベーキングパウダー	小さじ1/4	
薄力粉	30 g	②生地を作る。 (★)・ボウルに卵黄、砂糖、はちみつを入れ、泡だて器で混ぜる。
サラダ油	小さじ1/2	
牛乳	大さじ1/2	(♡)・別のボウルで卵白をツノが立つまで泡立てる。
バター	10g	
生クリーム	100cc	・酢水にさらしておいた木の山芋をすりおろし、(★)に加え、下からすくうようにして混ぜ、(♡)の卵白ともさっくり混ぜる
砂糖	大さじ1	
フルーツ(お好みで)		・ベーキングパウダーと薄力粉を振るい入れ、切るように混ぜる。
粉糖		
		・サラダ油と牛乳を加え、下からすくうようにして混ぜる。 ・フライパンに、バターを溶かし、生地を1/4 を流し入れる。 ・アルミホイルで蓋をして弱火で 2 分、

		火を止めて 1 分おく。温かいうちに半分にし、ラップに包んでおく。 ③生クリームを作る。 ・生クリームを泡だて器で泡立て、固くなってきたら砂糖を加えてさらに泡立てる。 ④飾り付け ・生地に生クリーム、カスタードを挟む ・お好みでフルーツを挟んだり、添えたりする。粉糖を上からかける
--	--	---

〔写真〕

