

簡単♪

甘酒フレンチトースト

甘酒牛乳寒天



美味しい♪



材料(8人分)

- 牛乳50g
- いちご
- 食パン2枚
- 粉砂糖
- 甘酒 100g
- バター10g
- ナーキシヨップ

材料

- 牛乳 250mL~300mL
- 寒天パウダー 4g
- フルーツ缶 (ミックス) 190g
- 甘酒 250mL

このレシピを是非作ってみてください!

レシピ

- ①卵、牛乳、甘酒を入れよく混ぜる
- ②パンを四等分に切り、フォークでさす
- ③1にパンを5分間ひたす
- ④フライパンにバターをしき、熱してから焼く(弱火で5~6分焼く)
- ⑤盛り付けたら完成

レシピ

- ①型を冷蔵庫に入れて冷やしておく
- ②鍋に材料全部入れて加熱する
- ③沸騰したら中火にして2,3分待った火を止める
- ④冷めたら型に流し込んでフルーツを入れたあと30分冷蔵庫で冷やす。
- ⑤完成

ポイント💡

- 甘酒の風味を生かした
- 簡単
- 飲むだけではなく食材と混ぜて食べることができる

ポイント💡

- 子供から大人も食べられる
- 色々な果物が楽しめる
- 簡単



富士見中学校
2学年『食べる講座』

甘酒シフォンケーキ



材料

卵 5個 砂糖 50g 米粉 80g

サラダ油 25g 甘酒 80g

レシピ

- ①オーブンを160度に予熱をする。
卵白のボウルに砂糖を半量加える。
- ②別のボウルに残りの砂糖、米粉、甘酒、サラダ油を加える。
- ③卵白は泡立ててメレンゲにする。
- ④メレンゲの半量を②に加えて泡立て器で混ぜる。色のムラがなくなったら残りのメレンゲを加えざっくり混ぜる
- ⑤型に入れて160℃のオーブんに30分焼く
竹串を刺して生地がつかなければOK
- ⑥逆さまにして冷ます。

ポイント💡

- 富士見町の名産物であるレバニガを使っている
- 甘酒を使って、おいしく食べれる
- あまり手間をかけずに、手軽に作れる

甘酒ホットケーキ



材料 (2枚分)

- レバニガ甘酒 [80g]
- 薄力粉 [90g]
- 砂糖 [10g]
- パーキングパウダー [3g]
- トッピング用干ヨコ
- 油
- アイス
- 卵

レシピ

- ①薄力粉、パーキングパウダー、砂糖を泡立て器で混ぜる
- ②卵、甘酒を加えて混ぜる
- ③焼く
- ④トッピング
- ⑤完成

ポイント💡

- 焼くときに高いところから落とす
- 焼く前に濡れ布巾でフライパンを冷やす
- しっかり火を通す
(竹串などを通して、火の通り具合を確認する)

甘酒ワッフル



材料

- A甘酒 (アレーン)
- A絹豆腐 150g
- A塩 ひとつまみ
- Aきび砂糖 大さじ2
- A卵 1個
- Bレバニガ甘酒 小さじ1
- B米粉 100g
- Bレバニガジャム 適量
- Bいちご 適量

レシピ

- ①Aをボウルに入れ混ぜる
- ②Bを加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- ③ワッフルメーカーに流して焼く
- ④レバニガジャムをかけて完成!

ポイント💡

- レバニガを使ったところ!
- 簡単に作れるところ
- アレンジ豊富!

甘酒プリン



材料(5人分)

- 甘酒 300cc
- 牛乳 300cc
- ゼラチン 12.5g
- 水 125cc
- みかんの缶詰 1缶

レシピ

- ①耐熱カップに水を入れ、ゼラチンをふり入れる。しっかりとしたら、加熱をしゼラチンを溶かす。
- ②甘酒、牛乳を合わせ温める。
- ③カップやグラスに注ぎ、二時間ほど冷やす。
- ④みかんをソース状になるように潰す。
- ⑤甘酒プリンにみかんソースをかけて完成!

ポイント💡

- 子供から大人まで食べられる
- 普通のプリンと違って、食感が楽しめる。
- みかんの酸味と甘酒の甘味