

都道府県	群馬県	ふりがな	ささべ やすこ	年齢	45歳	性別	女																					
		氏名	笹部 泰子	職業	会社員																							
作品タイトル	も もちもち持ちミルク																											
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルクもちをライスペーパーで包むことによって、もちもちのミルクを手を持って気軽に食べられます。</li> <li>・ベースのミルク成ちは取えてシンプルに、おかず系にもデザートにもアレンジは無限大。</li> <li>・自分で色々考えて作るのも、食べるのも楽しい料理です。パーティ料理や食べ歩きフード(テイクアウト)にもオススメ。</li> <li>・コーンスターチは片栗粉でも代用できますが、コーンスターチの方が冷めても安定します。</li> </ul>																											
材料 4人分	<table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;"></th> <th style="width: 30%; text-align: center;">牛 乳 (成分無調整)</th> <th style="width: 40%; text-align: center;">600 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>コーンスターチ 60g</td> <td>&lt;アボカドサーモン&gt;</td> <td>&lt;ミルク大福風&gt;</td> </tr> <tr> <td>ライスペーパー 12枚</td> <td>アボカド 1/2個(約70g)</td> <td>市販のまんじゅう、あんぱん、</td> </tr> <tr> <td>&lt;バター醤油&gt;</td> <td>スモークサーモン 8枚(約80g)</td> <td>大福 1~2個程度(約100g)</td> </tr> <tr> <td>バター 20g</td> <td>スライスチーズ 2枚</td> <td>(今回はまんじゅう2個予定)</td> </tr> <tr> <td>醤油 大きじ1</td> <td>マヨネーズ 大きじ2</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ねりわさび 小さじ1/2</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								牛 乳 (成分無調整)	600 ml	コーンスターチ 60g	<アボカドサーモン>	<ミルク大福風>	ライスペーパー 12枚	アボカド 1/2個(約70g)	市販のまんじゅう、あんぱん、	<バター醤油>	スモークサーモン 8枚(約80g)	大福 1~2個程度(約100g)	バター 20g	スライスチーズ 2枚	(今回はまんじゅう2個予定)	醤油 大きじ1	マヨネーズ 大きじ2			ねりわさび 小さじ1/2	
	牛 乳 (成分無調整)	600 ml																										
コーンスターチ 60g	<アボカドサーモン>	<ミルク大福風>																										
ライスペーパー 12枚	アボカド 1/2個(約70g)	市販のまんじゅう、あんぱん、																										
<バター醤油>	スモークサーモン 8枚(約80g)	大福 1~2個程度(約100g)																										
バター 20g	スライスチーズ 2枚	(今回はまんじゅう2個予定)																										
醤油 大きじ1	マヨネーズ 大きじ2																											
	ねりわさび 小さじ1/2																											
作り方	<p>&lt;ベースのミルクもち&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①牛乳とコーンスターチを粉っぽさが無くなるまで混ぜる。</li> <li>②鍋に入れ、中火でもちもちになるまでへらで混ぜ続ける。(約5分)</li> <li>③ラップを敷いたバットに②を移して平らにならし、冷蔵庫に入れ冷やしておく。(約30分) (すぐ使用したい際は冷凍庫で約10分)</li> </ol> <p>&lt;バター醤油&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ライスペーパーを水にくぐらせ皿に置き、ミルクもちの1/12を乗せて包む。同様に計4個作る。</li> <li>②フライパンにバターを入れ中火で溶かし、そこに①を並べ、両面にかかるく焦げ目がつく程度に焼く。</li> <li>③②に醤油を回し入れ、火を止めてフライパンをまわし、バター醤油をからめる。</li> </ol> <p>&lt;アボカドサーモン&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①アボカドは皮をむき、薄切りにする。 ※固い場合は牛乳(分量外)で10分煮ると完熟同等に</li> <li>②スライスチーズは半分に切り、分量のマヨネーズとねりわさびは混ぜ合わせておく。</li> <li>③ライスペーパーを水にくぐらせ皿に置き、ミルクもちの1/12とスライスチーズを手前に、アボカドとサーモンを奥に並べ、わさびマヨネーズを塗って手前から巻く。同様に計4個作る。</li> </ol> <p>&lt;ミルク大福風&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①まんじゅうを4等分にし、餡を少量分けておく。</li> <li>②ライスペーパーを水にくぐらせ皿に置き、ミルクもちの1/12とまんじゅうを手前に、その奥に分けておいた餡を牛柄風に置き、手前から巻く。同様に計4個作る。</li> </ol>																											