

【作品名】 プニット！プチット！ベリーもち

きぬむら りな
氏名 絹村 莉菜

【材料】（4人分） 牛乳 200 ml

A	有塩バター	20 g	ライスペーパー	4 枚
	薄力粉	大さじ 4		
	バニラエッセンス	3 滴		
	砂糖	大さじ 4		
B	ベリーミックス(冷凍)	150 g		
	レモン汁	小さじ 5		
	砂糖	小さじ 3		

【作り方】

《A》

- ① 鍋にバターを入れ 30 秒加熱し、一度火を止め、薄力粉、砂糖を加え粉けがなくなるまで混ぜる。
- ② 牛乳を少しずつ加え、よく混ぜる。中火にかけるとろみがつくまで混ぜ、バニラエッセンスを加える。

《B》

- ③ ベリーミックスを鍋に入れて潰す。
- ④ 弱火で沸騰直前まで温める。
- ⑤ ④を温めているあいだに、レモン汁と砂糖を合わせて混ぜておく。
- ⑥ 沸騰直前になったら、⑤のレモン汁と砂糖を合わせたものを入れて沸騰させる。
- ⑦ とろみがつくまで混ぜる。
- ⑧ ライスペーパーに《A》と《B》をのせ、折りたたむ。

【ポイント】

ライスペーパーを弾力のある柔らかさにさせるため、水につけこむ時間を計りながら作ったところです。