



お米のフーマンジェ

材料(一人分)………

ステップキューブ	3個
湯	30ml
おかゆ(ごはんでも可)	30g
砂糖	15g
生クリーム	5g
粉ゼラチン	2g
レモン汁	2.3滴
水(ゼラチン用)	大さじ1
フルーツソース	お好みで

作り方………

- ①ステップキューブを湯で溶かす
- ②おかゆ、砂糖、①を鍋に入れひと煮立ちさせる
- ③火を止め、水でふやかしたゼラチンを入れてよく混ぜる
- ④粗熱をとりながら生クリーム、レモン汁を加えて混ぜる
- ⑤カップに入れて、冷蔵庫で冷やす
- ⑥お好みでフルーツソースをかけて出来上がり♪

レシピポイント………

ごはんを使用する際は、お湯に溶いたららくらくキューブとお米をミキサーにかけてください。
お米の量を増やすとつぶつぶの食感が増します。
また、ゼラチンの量を増やして、バットで冷やし、かために仕上げると型抜きを楽しめます。

