

最優秀賞

チョコっと大人の蒸し羊羹

受賞者：野賀 千絵子

【材料】

ゆであずき缶：1缶（約200g）
マーマレード：大さじ1
好みでラム酒：大さじ1/3
ピュアココア：大さじ1
シナモンパウダー：少々
薄力粉：大さじ2
片栗粉：大さじ1
クルミ：ひとつかみくらい



作り方

- ① 袋にゆであずきとマーマレードを入れよく混ぜる。
- ② ①が混ざったら、ピュアココア、シナモンパウダー、薄力粉、片栗粉を入れてダマにならないよう注意して、粘りが出るまで混ぜる。
- ③ クルミを粗く砕きながら混ぜる。
- ④ 袋に入れたらなるべく薄くして袋を結び、約30分湯煎する。
- ⑤ 取り出したら、熱いうちに形を平らに整え、袋のまま冷ます。
- ⑥ 冷めたら袋から出して、食べやすい大きさに切ったら出来上がり。

<作品コメント>

自分がコーヒーと和菓子のペアリングが好きなのでコーヒーに合う羊羹を考えてみました。大人向けのビターな味わいに仕上げたのでどちらかというとミルクを入れたマイルドなコーヒーに合うかと思います。子供やお酒に弱い方に作る場合はラム酒を抜き、ミルクココアを使用することで対応できます。