



くるミルクわらびもちとチョコミルクわらびもち

長野県長野市 長野調理製菓専門学校 山上 雄平

寸評

和風になりがちなわらび餅をココアやナッツと合わせることで洋風な味わいも楽しめました。
なんと言っても簡単に作れるのが良いですね。



材料
(4人分)

牛乳	400ml
砂糖	40g
片栗粉	40g
ココア	5g
くるみ	30g
きな粉	5g
ミルクチョコ	50g

作り方 作業時間 約15分

1. 鍋に牛乳(400ml)・砂糖・片栗粉を入れて混ぜる。
2. 1. を2つに分ける。
3. 弱火にかけてながら砕いたくるみ(もう半分は割ったミルクチョコ)を入れてゴムベラでゆっくり混ぜる。
固まり始めたら粘り気が出るまで加熱する。(沸騰後、20~30秒加熱する。)
4. ラップを敷いたパッドに流し込み冷蔵庫で冷ます。
5. 一口サイズに切りきな粉(もう半分はココア)をかける。



審査委員長のアドバイス

片栗粉のできる手軽さが再現性が高く良いですね。
チョコレートの濃厚さはまるで生チョコのようでした。