Mama's キッチン

女性部　二ツ井地区

昔なつかしいお菓子 巻きもの

ポイント
まきすの上から菜箸で押すと写真のように色が中に入っていきます。

■材料（１本分）

A
- うるち粉…１カップ
- 小麦粉……１カップ
- 砂糖……１カップ
- 水……１カップ

食紅・ごま・あんこ……適量

■作り方

(1)Aの材料全部を混ぜ合わせます。
(2)蒸し器にさらしを敷き、(1)を流して15分程蒸します。
(3)(2)ボウルに移し、少し冷ましてから良くこねます。
(4)(3)を半分に分け、片方にお好みで食紅やごま、あんこなどを混ぜ、さらによくこねます。
(5)もう片方の生地と色を付けた生地を四角にのばし、重ねて巻き、まきすで形を整え、食べやすい大きさに切って出来上がりです。

おひなさまのお菓子 ヨーグルトババロア

ポイント
ヨーグルトが入っているのでさわやかな甘さを楽しめます。

■材料

- 粉ゼラチン……12グラム
- 水……大さじ５
- 卵黄……２個分
- 砂糖……60グラム
- 牛乳……200cc
- 生クリーム……100cc
- プレーンヨーグルト……200cc

いちごソース
- いちご……200グラム
- 砂糖……50グラム

■作り方

(1)水大さじ５に粉ゼラチンを入れ、戻します。
(2)ボウルに生クリームとヨーグルトを入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜます。
(3)別のボウルに卵黄と砂糖を入れてよく混ぜ、(1)を加えてかき混ぜます。そのあと、沸騰した牛乳を入れてかき混ぜ、しっかり溶けたらアミでこします。
(4)(3)を氷水にあて、とろみがつくまでかき混ぜます。
(5)(2)と(4)を合わせて泡立て器で混ぜ合わせ、ぬらした型に流し入れ、冷蔵庫で冷やします。
(6)いちごをつぶし砂糖を加えてソースを作り、固まったババロアにかけて出来上がりです。

今月の花　福寿草

花言葉
幸せを招く
永久の幸福

編集後記

２０１７年もあっという間に１ヶ月半が経ちました。多くの方が、新年に目標を立てたのではないでしょうか。その目標は継続していますか？私は、甥っ子につままれたるんだお腹を何とかしようと、目標の１つに掲げ、運動や筋トレなどを続けています。まだ目に見えた効果はなく、鏡の前で首を傾げていますが、「継続は力なり」この言葉を信じて努力していきたいと思います。

（渡部）

白神山地を背に営む農業と生活の応援団
ＪＡ広報しらかみ

発行日：平成29年2月15日　発行：あきた白神農業協同組合　編集：企画管理部企画課
〒016-0816　秋田県能代市富町２番３号　TEL 0185-52-5191　FAX 0185-52-9648
Ｅメールアドレス　jaakitashirakami@shirakami.or.jp
ホームページ　http://akita-shirakami.jp
印　刷：㈱全農ビジネスサポート秋田支店