

🌿 後藤麻美 (萬菊屋) さん 考案

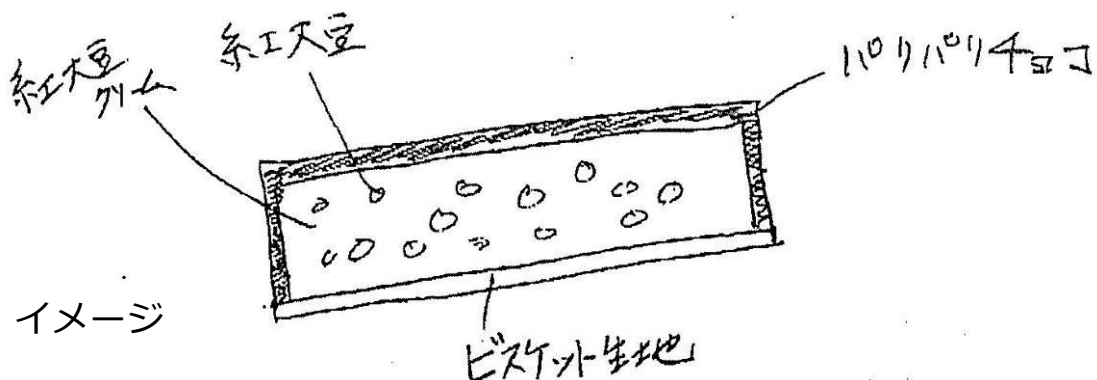
紅っ子バー

材料

シロップ煮紅大豆	150g
牛乳	70cc
砂糖	70g
全卵	3個
バター	70g
小麦粉	50g
市販チョコレート	適量
市販ビスケット	適量



- ① 卵に砂糖を入れてホイップする。
- ② 40℃に温めた牛乳とシロップ煮紅大豆をミキサーにかけ、粗めのザルで裏ごしする。
- ③ バター、小麦粉を①に合わせる。
- ④ ②と③を合わせ、ビスケットを砕いて、一口大の好みの型に敷いたところに、それぞれ流す。
- ⑤ 150～160℃のオーブンで30～40分焼く。
- ⑥ 焼きあがったら、あら熱をとり、溶かしチョコレートをかけてできあがり。



★ スイートポテトの食感を紅大豆で表現してみました

パリパリのチョコとビスケットがよいおいしさを引き立ててくれました ★