

第29回牛乳・乳製品利用料理コンクール
全国大会 優秀賞



ましまあやの
増山綾乃さんの作品
(栃木県代表)

〜ミルクデザートを楽しもう!〜

ミルクもちーず大福

だいふく

牛乳のおいしさをいかしたメニューです。みなさんも、ぜひ作ってみてください。

材料(4人分)

クリームチーズ 120g
ドライフルーツ 約30g
(レーズン、ブルーベリーなど)
砂糖 …………… 大さじ1/2
牛乳 …………… 400ml
片栗粉 …………… 大さじ6
砂糖 …………… 大さじ3
ヨーグルト、砂糖 各10g

★トッピング★

ブルーベリーソース
ナッツ・フルーツ・
ミント・粉砂糖 など

作り方

- ① クリームチーズは常温にしておく。ドライフルーツはぬるま湯でもどして水気をきって粗みじんにし、砂糖をふりかけておく。
- ② 鍋に牛乳、片栗粉、砂糖を入れてよく混ぜる。火にかけて木べらで混ぜる。
- ③ 煮立ってきたら、混ぜながら2〜3分ほど焦げつかないように煮る。
- ④ 水でぬらしたバットに③を流し込み、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
(冷やしすぎるとミルクもちが硬くなってしまうので注意!)
- ⑤ ボウルにクリームチーズ、ヨーグルト、砂糖を入れ、だまにならないように混ぜ、ドライフルーツを混ぜる。
- ⑥ ④を4等分に切り、1枚ずつ⑤を包む。(手を水でぬらすと包みやすい!)
- ⑦ 器に盛り、お好みのトッピングをして完成!



社団法人 日本酪農乳業協会 <http://www.j-milk.jp/>