

餃子の皮で簡単！

米粉ミルフィーユ



【材料】 ～3個分～

〈生地〉

米粉餃子の皮 …… 9枚
なたね油(揚げ油) …… 適量

〈豆腐クリーム〉

木綿豆腐 …… 1/2丁
砂糖 …… 大さじ2
メープルシロップ …… 大さじ1
塩 …… ひとつまみ
バニラエッセンス …… 3滴

〈レモンクリーム〉

木綿豆腐 …… 1/2丁
砂糖 …… 大さじ3
レモン汁 …… 大さじ1
蒸した南瓜 …… 10g
レモンの皮すりおろし …… 少々

〈飾り〉

イチゴ …… 9個
粉糖 …… 適量

【作り方】

- ① なたね油を190℃に熱し、米粉餃子の皮を1枚ずつ揚げる。
- ② 木綿豆腐はよく水切りし、〈豆腐クリーム〉と〈レモンクリーム〉の材料を、それぞれブレンダーでなめらかになるまでよく混ぜる。
- ③ ②でできたクリームをそれぞれ絞り袋に入れる。
- ④ 上に載せるイチゴは1/2に、間に挟むイチゴは1/6に切る。
- ⑤ ①とクリーム、イチゴを交互に重ねて、粉糖を振りかけて完成！