

豆汁グルト de レアチーズ風ケーキ♡

豆汁グルトをたっぷりを使い、
甘酒だけで甘味をつけたヘルシー且つ栄養たっぷりのケーキ♪
発酵食品ならではのコクも加わり、食べた感じは「まるでチーズ!?'」の様なケーキです^^

■材料(直径約 18 センチのケーキ型 1 台分)

豆汁グルト→200g

★甘酒→200cc (お好みで調整して下さい)

★水→100cc

★寒天パウダー→3g

(お好きな)ビスケット→80g

塩→一つまみ

レーズン→20g

くるみ→適宜



■作り方

- 1、ビスケットはビニール袋に入れ、めん棒などで細かく砕き、型の底に敷く。
- 2、小鍋に★を入れて沸騰させたら、弱火にし、3分加熱したら火を消す。
- 3、2の小鍋に豆汁グルト、レーズン、塩を加えたら軽く混ぜ、クッキー生地の上に流しいれる。
- 4、その上にくるみを乗せ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やし固めたら完成♪

■メモ(コツ、ポイント)

甘さの調整は甘酒で、

ケーキの型さにもお好みがあると思うので、寒天の量を調整して作ってみて下さい(*^^)v

また、土台のクッキー生地に溶かしバターを 10~20g ほど加えると、タルト生地のようなしっかりとした台が出来上がります☆