



## デザート部門 グランプリ！

### NEW和食☆洋風あんみつ風ガレット

長野県短期大学  
平林佳奈さん

味噌入りのホワイトソースに、はちみつのアクセントで、ちょっと不思議な味わいです。

#### 材 料

そば粉	20 g
水	40 g
バター	5 g
小麦粉	5 g
牛乳	60 g
みそ	7 g
はちみつ	7 g
もも	30 g
干しあんず	1個
あんこ	15 g
くるみ	3個

- ①.そば粉を水で溶く。
- ②.バター、小麦粉、牛乳でホワイトソースをつくる。  
そこに、はちみつを入れ、味噌を入れて少し火にかけ混ぜる。
- ③.①の生地を分量外のバターで焼く。  
焼けてきたら②のソースを入れて切った果物、くるみをのせて仕上げにハチミツをかける。

