

ガトーフロマージュ 香住鶴

神戸市 長嶺麻理様作

材料

- ・クリームチーズ300g、サワークリーム50g
酒粕100g、生クリーム50cc、砂糖80g
卵2個、薄力粉30g
- ・直径15cm丸型 1台分



作り方

- ①、室温に戻しておいたクリームチーズにサワークリームを入れ混ぜる。
 - ②、①に砂糖を入れ、すり混ぜる。
 - ③、酒粕を分量の生クリーム（50cc）で溶きのばしておく。
 - ④、②に③を入れ、よく混ぜる。
 - ⑤、④に卵を少しずつ入れる。
 - ⑥、ふるった薄力粉を⑤に入れこす。
 - ⑦、ベーキングシートを敷いた直径15cm丸型に流し入れる。
 - ⑧、170℃で40分位焼く。
- ※順番に混ぜていくだけのとっても簡単レシピです。
ダマにならない様にだけ注意して下さい。底生地にタルトを敷いてもおいしいです。

鶏肉・ほたて貝柱の酒粕グラタン 香美町 岡 美栄子様作

材料

- もどし酒粕 150g
〔ホワイトルウ〕
バター 60g
小麦粉 60g
牛乳 700cc
- 鶏肉 100g
ほたて貝柱 100g
玉ねぎ 100g
しめじ 100g
バター 少々
塩・こしょう 少々
ミックスチーズ 少々
アルミカップ

作り方

- ①、水で酒粕をもどし、レンジで加熱して冷ましておく。
（耳たぶくらい）
- ②、ホワイトルウを作って、もどし酒粕と混ぜておく。
- ③、少々のバターで、鶏肉・貝柱・玉ねぎ・しめじを少々の塩・こしょうで炒める。
- ④、②・③を混ぜて、アルミカップに入れてミックスチーズ、その上にみじんパセリをのせてオーブンで焼く。