

女性部オリジナル お米を食べよう! ししぴ



第3回
ピーナッツバター
スクエア
(高瀬)



材料 (20cm×20cmの角型1個分)
米粉 ……40g
ピーナッツバター ……90g
(甘さのないクランキータイプ)
無塩バター ……100g
砂糖 ……100g
塩 ……小さじ1/4
卵 ……2個
バニラオイル ……少々
ジャム ……50g
(ラズベリーやブルーベリーなど)
リキュール ……10cc
バター(型へ塗る分) ……適量

作り方

- ①室温で軟らかくしたバターを泡立て器でクリーム状になるまで混ぜます。そこへ砂糖を加えすり混ぜたら、ピーナッツバターも加えて混ぜ合わせます。
 - ②卵を溶きほぐし、①に少しずつ入れて混ぜ合わせます。
 - ③②に米粉を加えてさっくりと混ぜ合わせたらバターを塗った型に入れ、表面を平らにします。
 - ④ジャムにリキュールを入れ、③の表面に点々と置いて、マーブル状に伸ばします。
 - ⑤④を170℃に温めたオーブンに入れ、25～30分焼きます。焼けたら型のまま冷まして粗熱が取れたら切り分けます。
- *取り出すときはやけどにご注意ください。

ししぴのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。