

大豆クリームのおムレット

一関市東山町田河津字紙生里 ^{かみあがり} 那須野 敬子さん

◀材料▶

大豆クリーム

大豆……………300g
牛乳……………1½カップ
グラニュー糖……………250g
バター(無塩)……………40g
塩……………少々

オムレット(8個分)

ホットケーキミックス…200g
卵……………1個
牛乳……………150cc
大豆クリーム……………100g
フルーツ……………適量



◀作り方▶

- ①大豆300gを水で洗って鍋に入れ、水6カップを加えて一晩ほどおきます。
- ②①をつけ汁ごと火に掛けて、煮立って白い泡が浮いてきたら、火を弱めて灰汁を取ります。
- ③ふたをし、常にゆで汁が大豆にかぶるように差し水をし、吹きこぼれないように注意しながら1時間ほどゆでます。
- ④ミキサーに③を入れ、ピューレ状にします。
- ⑤鍋に④を入れて牛乳、グラニュー糖、バター、塩を入れて混ぜ、中火に掛けます。
- ⑥木ベラで絶えず底から混ぜて煮たら、火を弱めて20～30分ほど煮つめ、こし餡ほどの固さになったら火を止める。粗熱がとれて保存容器に入れて冷まします。
- ⑦ホットケーキミックスに卵、牛乳を入れ、大豆クリームを加えて良く混ぜ、生地をフライパンで焼きます。
- ⑧⑦を二つ折にし、大豆クリームを挟んでフルーツを盛ります。