# Yuki's Recipe!



## ■ 材料 (4~6人分) 底部8×18(㎝)の容器

	いちご	80g(4~6個)
*		100g
	麹の甘酒 レモン汁 _ラム酒	70g
	レモン汁	小さじ 1
Į	_ラム酒	小さじ 1
	グラノーラ	25g

粉ゼラチン	5g
水	大さじ 2

クラッカー	40g
甘酒	大さじ 1

#### ピスタチオ(お好みで) 6~7粒



## 甘酒使用で砂糖は不使用! **いちごとグラノーラのチーズケーキ**

ちょっとおしゃれな 大人のクリームチーズケーキ

砂糖の代わりに甘さは、

飲む美容液 [甘酒]を使用!

甘酒の**麹菌**とクリームチーズの**乳酸菌** 「**Wの菌**|摂取で**腸活**にも!

### 美味しくて身体にもよい

嬉しいチーズケーキです!



## ■つくり方

- 1耐熱容器に先に**水**を入れ、**粉ゼラチン**をパラパラと振りかけておく。
- ②袋にクラッカーを入れて細かく砕く(塩がついていないクラッカーの場合は、塩を少々加える)。そこに**麹の甘酒**を加え、袋を振って混ぜ合わせる。
- ③②を容器の底に敷き詰め、しっかり押しながら平らにする (容器に先にラップを敷き詰めておくと、あとで取り出し やすい)。
- ④ボウルに★と、マッシャーなどでつぶしておいたいちごを ホイッパーで混ぜながら順番に加えていく。①を電子レン ジで 20 秒温めてゼラチンを溶かしてから加え混ぜる。さら に、グラノーラを加えてヘラで混ぜ合わせ、③に流し込み、 冷蔵庫で冷やして固める。
- 5切り分けて、お好みで**ピスタチオ**などを飾る。
  - \*麹の甘酒の甘味の濃度は、ものによって差があるため、 味を確認しながら量を調整して下さい。 市販のものを 使う場合は、濃いめのものを選ぶのがオススメ!