

サクサク米粉のグリッシーニ 生ハム巻き



考案：今井 寿（「タベルナ・アイ」オーナーシェフ）

■材料（グリッシーニ約 50 本分）

<生地>		オリーブオイル	適量
米粉	200g	生ハム	適量
アーモンドプードル	60g	パルミジャーノレッジャーノ（仕上げ用）	適量
パルミジャーノレッジャーノ（粉）	10g		
スキムミルク	7g		
ベーキングパウダー	7g		
グラニュー糖	5g		
米油	15 cc		
水	150 cc		

■作り方

- ① 生地を材料をすべてよく混ぜあわせ、ひとまとまりにしたら常温で 30 分休ませる。
- ② 休ませた生地を 30g 程度ずつに分け、20cm 程度の細長い棒状にのばす。のばした生地を天板にのせて、表面にオリーブオイルを刷毛で薄く塗り、200℃のオーブンで約 14 分焼く。
- ③ 焼けたら裏返してさらに 3 分焼く。
- ④ 粗熱をとり、生ハムを巻いて、お好みでパルミジャーノレッジャーノをまぶす。