

いもっふ活用レシピ

～いもっふドーナツボール～

材料

ホットケーキミックス 200g

牛乳 200ml

いもっふ 小さじ 2杯

さとう 15g

作り方

材料を全て混ぜ全体的にまとったら
丸めて 160℃ の油 に入れる
きつね色になったら完成



「いもっふ」活用レシピ

いもっふ パウンドケーキ

材料

薄力粉 100g



ベーキングパウダー 1 1/2

無塩バター 100g



砂糖 100g

卵 2 個

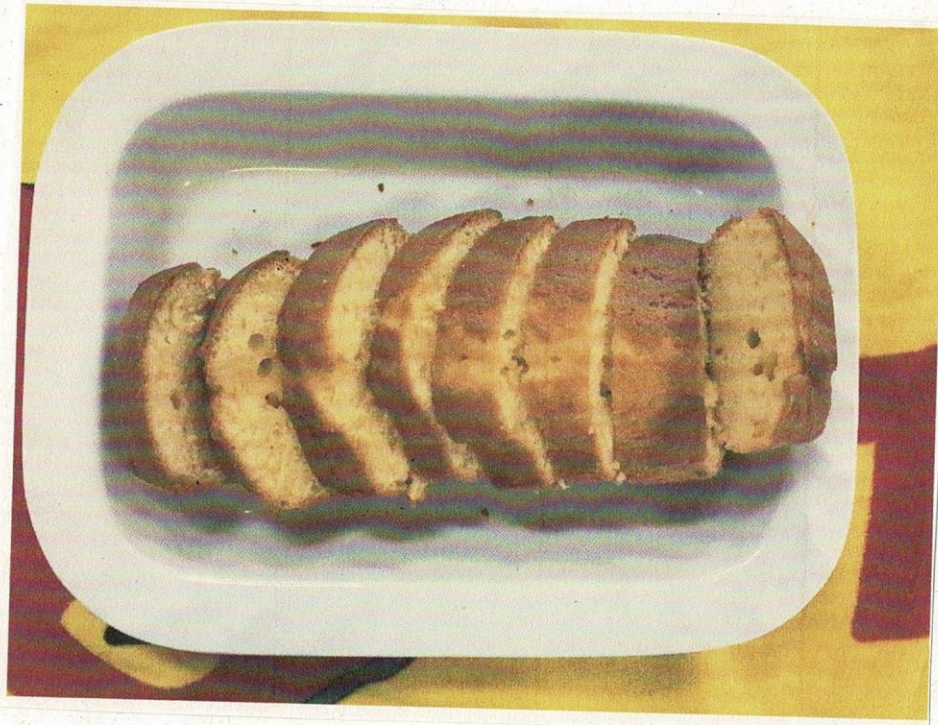
塩 少々

バニラオイル 少々

いもっふ 1/2

作り方

- 卵とバターを室温に戻し薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう
1. 室温に戻したバターをボウルに入れ泡立て器でクリーム状に混ぜる
なめらかになったら砂糖入れる。
2. 卵を割りほぐし 1 のバターに3つ4回に分けて加えて混ぜる。混ぜ終わらないようにする
3. ふるっておいた粉と塩、バニラオイルを加えてゴムベラで切るように混ぜる。
4. ゴムベラで生地を直ぐぐぐと混ぜるようにして混ぜる。
5. 170℃のオーブンの中段に入れ50分焼く。



いもっぽ活用レシピ

メニュー名

→ いもっぽラスク

リンゴ、てんさい糖で
作ったリンゴ酵素の中に
ササゲを入れエキスを抽出
したシロップ



材料



→ フランスパン (1/3 (約4個)) バター (大さじ2) 砂糖 (大さじ1)
いもっぽ (大さじ2)

作り方



- 1. フランスパンを約1cmの幅に切る
2. 150℃のオーブンで15分焼く
→ この時にパンを焼くにはおかないと
ふにゃふにゃになってしまう
3. 耐熱ボウルに (バター いもっぽ) を
大さじ2ずつ入れレンジ500wで約
40秒温める
4. パンが焼きあいたら、3をぬる
→ 15分 (8分オーブン 150℃で焼く
5. 焼きあいたら、砂糖大さじ1
をそれぞれにふりかける



いもっぽの他の活用方法



アイスクリームにかける、パンケーキにかける、
ヨーグルト、牛乳に混ぜる、調味料といも使える

お肉に
すりこ

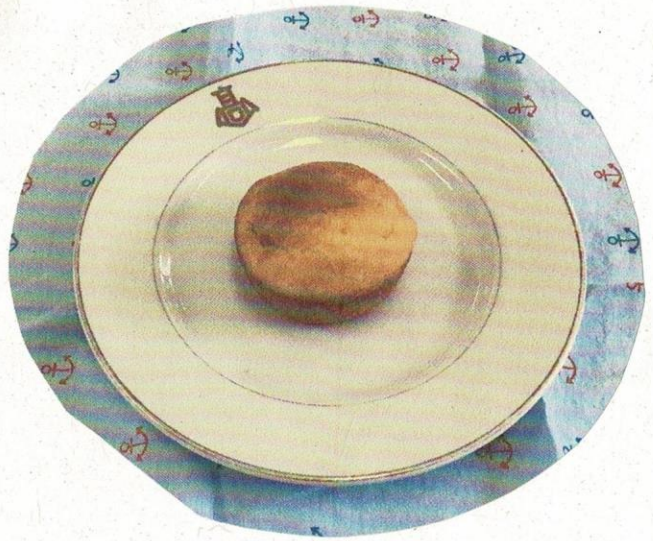
リンゴとサシマイモの
酵素シロップ

いもっふ。活用レシピ

いもっふ。のマフィン

材料

- ・ ホットケーキミックス ... 75g
- ・ バター ... 37g
- ・ 石砂糖 ... 15g
- ・ 卵 ... 1個
- ・ 牛乳 ... 25ml
- ・ いもっふ。 ... 20g



作り方

1. バターをボウルに入れて糸切り、石砂糖を加えて糸切り混ぜて溶いた卵を少しずつ加え混ぜる
2. 1にホットケーキミックスの半量を入れて混ぜ牛乳、いもっふ。を加えて混ぜる 残りのホットケーキミックスを加えて混ぜる。
3. 型の7分目まで流し入れ空気を抜く。
4. 170度のオーブンで20～25分焼く。



<「いもっふ」活用レシピ>

～白玉ポンチ～

ー材料ー (4人分)

- ・白玉粉 ... 100g
- ・上白糖 ... 10g
- ・水 ... 95g

<シロップ>

- ・グラニュー糖 ... 50g
- ・水 ... 92g
- ・いもっふ ... 5g

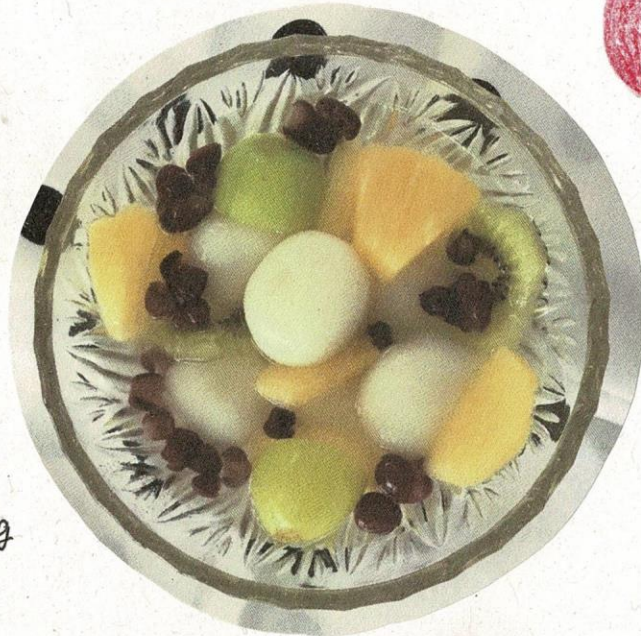
<果物>

- ・ゆで小豆(市販) ... 120g
- ・好きな果物

ー作り方ー

ーおすすめー

マスカット・オウイフルーツ
パイナップル など



リンゴとてんさい糖で
作ったリンゴ酵素の中に
サツマイモを入れ、エキスを
抽出してシロップ



容量 200ml
¥1,200

1. <シロップ> 鍋に材料を入れて中火にかけ、グラニュー糖が完全に
溶けるまでゴム棒で混ぜて火をとめる。
2. ボウルに白玉粉と上白糖を入れ、分量の水を少しずつ加えながら
手でこね、目玉ぶくろいのやわらかさにする。
3. 15gずつ手に取ってボール状に丸め、中央を軽く押してくぼませる。
4. 鍋に湯を沸かし、3を入れて2分ほどゆでた後、
網じゃくしですくい、冷水に入れる。
5. 冷えたシロップに いもっふ を入れて混ぜ、器に4と好きな果物を入れ、
シロップをかける。最後にスプーンでゆで小豆を加える。

「いもっふ」活用レシピ」



「サターアンダギー いもっふ」

材料

- ・薄力粉 60g
- ・砂糖 80g
- ・サラダ油 100g
- ・卵 M 1個
- ・ベーキングパウダー 1/3
- ・揚げ油
- ・いもっふ 適量

作り方

- ①ボールに卵を割り入れとき砂糖を入れよく混ぜ油を入れる
- ②薄力粉とベーキングパウダーをのに入れさっくり混ぜる
- ③ピンポン玉くらいの大きさに丸める
- ④160℃前後の低温でゆっくり揚げる
- ⑤いもっふとからめ完成

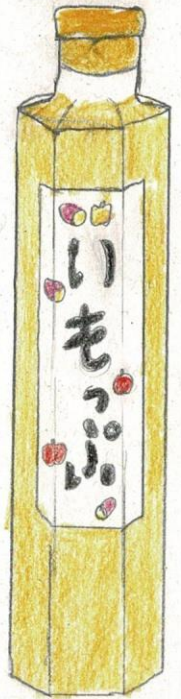


「いもっふ」活用レシピ

料理名: スイートいもっふパイ

【材料】(4人分)

冷凍パイシート	2枚
さつまいも	250g
A { 石砂糖	30g
バター	10g
牛乳	60g
いもっふ	30g
卵黄	25g
生クリーム	15g
バニラエッセンス	適量
B { フォロイ用卵黄	25g
いもっふ	25g
黒ごま	適量

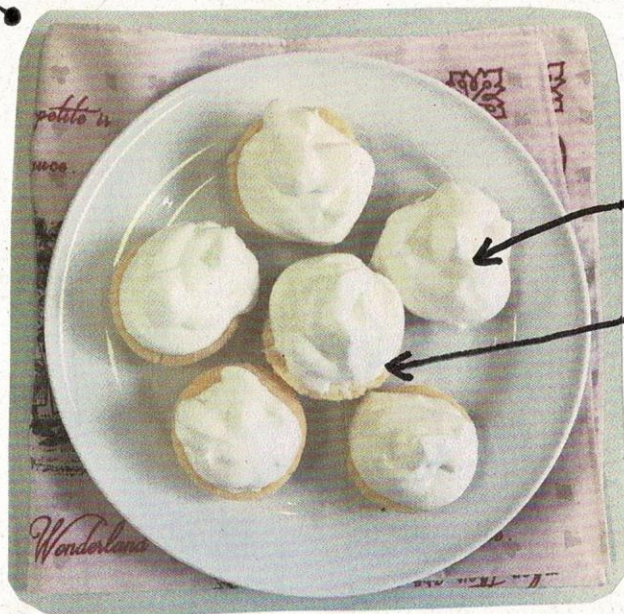


【作り方】

- ① 冷凍パイシートは解凍し、1枚を4等分の長方形で使う。
- ② さつまいもはラップで包んでレンジで約5分加熱し、熱いうちに裏ごしする。
- ③ 鍋に A を入れて中火にかけ、②を入れて木べらでよく練る。
- ④ 練れたら火を止めて卵黄を入れてさらに練る。生クリーム、いもっふ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。※粘りがでなから火を使って粘りが出るまで練る。
- ⑤ ④を絞り袋に入れてパイシートの上に絞る。
- ⑥ ボウルに B を入れて混ぜ、ハケで⑤にぬり、黒ごまを散らす。
- ⑦ 天板に並べて190℃～200℃のオーブンで12～15分焼く。

「いもっふ」で美味しい物作ってみませんか?

いもっふ



生クリーム

蒸パン

にイモっふを使用
しています!!

recipe

de licious!

【作り方】

1. ボウルに卵と石砂糖とイモっふを入れ、包立て器で混ぜる。更に牛乳・サラダ油を加えて混ぜる。
2. ホットケーキミックスを加えて米粉っぽさがなくなるまで混ぜ、70mlカップの7分目まで入れる。
3. カラス製菓の耐熱ボウルをかぶせ、レンジで2~3回ずつ1分半~2分加熱。**やけど注意!**
4. 生クリームとイモっふを包立て器で合わせ、しぼり器でしぼる。

【材料】

卵(半分)
石砂糖 25g
牛乳 50g
サラダ油 大さじ2
ホットケーキミックス 50g
イモっふ 20g(8個)
生クリーム 100g

参考文献

recipe.kuki-info.co.jp

「ごまレシピ」

いもっぴを使った

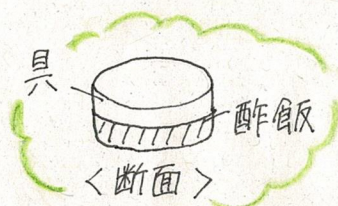
アレンジ

ユブチョコバフ



< 材料 > 6人分

- ・米 ... 200g ~
- ・酢 ... 12g
- ・いもっぴ ... 小2
- ・塩 ... 適量
- ・いなり用油揚げ ... 6枚



～ プルコギ風 ～

- ・牛肉 ... 60～70g
- ・いもっぴ ... 小2
- ・コチュジャン ... 適量
- ・焼き肉用たれ ... 大1
- ・白ごま ... 好みの量

他にもさまざまな具で
アレンジし放題!!

～ 卵 ～

- ・卵 ... 1個
- ・いもっぴ ... 大1
- ・塩 ... 少量
- ・油 ... 適量
- ・黒ごま

< 作り方 >

1. 温かい米に○を混ぜ合わせ、切るように混ぜる。
2. 卵：卵に△を入れ混ぜる。フライパンに油をひき、卵を流し入れる。
半熟になったらかき混ぜるように火を通す。
3. プルコギ風：フライパンに油をひき、牛肉を炊める。火が通ったら
・を加え、さらに炊める。
4. 1を油揚げに7分目までつめ、その上にそれぞれの具をのせる。