

## 「おいしい南区」レシピコンテスト 入賞作品レシピ

作品名

焼き茄子と黒みつきな粉の和スイーツ

コメント

スイーツとして食べるナスを考えてみました。葛餅(くずもち)よりもジューシーで糖質も抑えられるかも?!  
思ったよりもおいしいですよ!  
きな粉多めがオススメです!



材 料 名	分量(2人分)	調理方法・調理時間
茄子 黒みつ きな粉	小ぶりのもの1本 適量 適量	グリルなどで焼き茄子を作ったら、しっかり冷蔵庫で冷やしてください。  葛餅(くずもち)くらいの大きさに切って、よく冷えた皿に盛りつけ、きな粉、黒みつをかけるだけです。

茄子をスイーツにした発想とその味に、  
全審査員が感動♪



審査員を唸らせた、  
絶品の一品です♪