ケンミン食品
株式会社

フォーで簡単♪タイのカオニャオマムアンの作り方



調理時間：20分　調理法：お鍋　カロリー：746kcal　塩分：0g

タイの人気スイーツ「カオニャオマムアン」（もち米とマンゴーのココナッツミルク仕立て）をフォーを使って簡単再現！
本来、もち米を炊いて潰す手間を、フォーを使うことで省けます。
もちもち食感のフォーをココナッツミルクで甘く味付けし、お好みの果物をのせて、温めても冷やしても美味しいデザートになります♪

【タイ工場で働く日本人開発責任者のレシピ】
フルーツ王国とも呼ばれるタイで人気のもち米を使ったデザートを、フォーで作れる簡単スイーツにアレンジしました！
もちもちめんフォーはスイーツとしても活用できます♪
カオニャオ（タイ語）＝もち米、マムアン（タイ語）＝マンゴー

使用商品　ケンミンフォー [140g]



材料　1人前

ケンミン フォー：50g
ココナッツミルク：250cc
砂糖：50g

■お好みで
マンゴー・いちご

作り方

(1)
果物は食べやすい大きさに切っておく。

(2)
沸騰したお湯でフォーを4分ゆでる。
ゆであがったら水洗いをして、しっかりと水気を切り、3cm程度の長さに短くカットする。

(3)
鍋にココナッツミルクと砂糖を入れ、【弱火】でゆっくりと加熱しながら混ぜる。

(4)
砂糖が溶けたら、カットしたフォーを入れて軽く混ぜ、火を止める。

(5)
器に盛り付け、お好みで果物をトッピングしてください。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.