

フォーで簡単 タイのカオニヤ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「カオニヤオマムアン」（もち米とマンゴーのココナツミルク仕立て）をフォーを使って簡単再現！

本来、もち米を炊いて漬す手間を、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

カオニヤオ（タイ語）=もち米、マムアン（タイ語）=マンゴー

使用商品

フォーグルテンフリー

つるっとしなやかな食感のお米でできた平めんです。スープの中でそのままゆで戻すこともできるので、お手軽にご家庭の食卓でアジアンチトリップをお楽しみいただけます。



材料 1人前

もちもちめんフォー：50g
ココナツミルク：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。