

# 仙台 麦レシピ



軽食

## 仙台麦シュークリーム



【材料】	分量
仙台麦（1cm程度の輪切り）	1本
【カスタードクリーム】	
卵	1個
薄力粉	大さじ2
砂糖	50g
牛乳	200ml
飾り用のフルーツ、エディブルフラワー、ホイップクリーム等適量	

### 【調理方法】

1. **カスタードクリームを作る。**鍋に、卵、薄力粉、砂糖を入れ、溶いて、牛乳を少しずつ加えていく。中火にかけてとろみがついたら弱火にして、好みの硬さになったら火からおろしてタルト台に流して冷ます。
2. 仙台麦はグリルで3～5分焼き、焦げ目がついたら1)を挟む。
3. お皿に2)を盛り付け、お好みの果物等で飾る。