



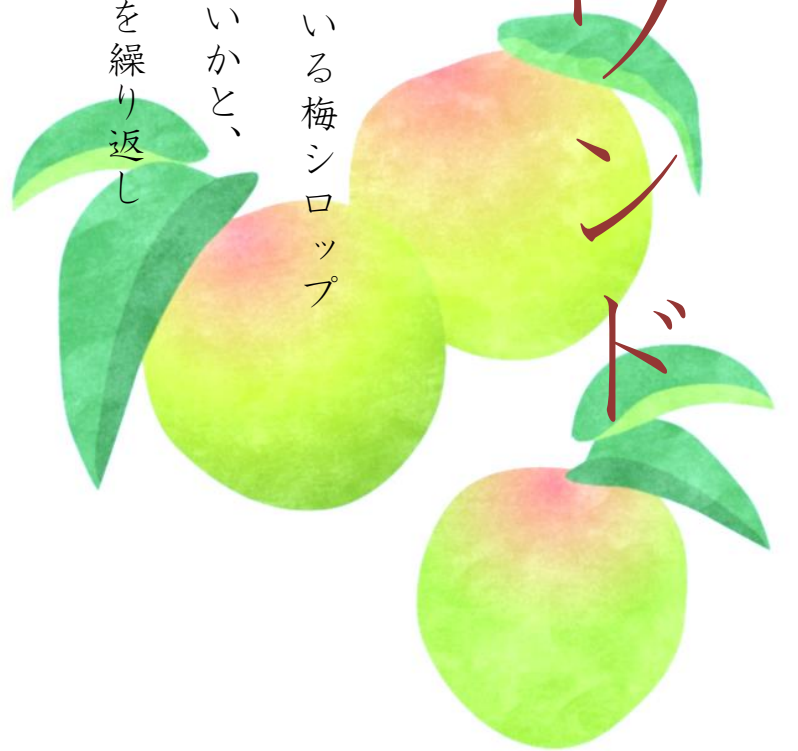
米粉と梅の和パウンド

さがら作業所で毎年作っている梅シロップを作った梅の実で、何か出来ないかと、メンバーとスタッフで試行錯誤を繰り返してやっと完成した一品です。

米粉を使用することで、小麦粉アレルギーの方やグルテンフリーを心掛けている方にも、安心してお召し上がり頂けます。

梅の風味を出すのに苦労しましたが、仕上げに梅シロップを塗ることで程よい酸味を出すことが出来ました。

梅の酸味とのバランスを取るために中には白あんを入れ、米粉と梅の風味豊かな優しい和のパウンドケーキが出来ました。



特定非営利活動法人

こころ

さがら作業所