

# 山口県 エシカルレシピコンテスト



## エシカルなPOINT

- 食材を皮ごと使用することで、ゴミの量を削減。
- 洗い物も少ないため、使う洗剤や水の量を減らすことができ、環境に優しい。

Ethical  
Recipe

## 和風スノードーム

### 【作り方】

- ① 岩国レンコンは流水で洗って泥を落とし、皮ごと適当な大きさに切る。
- ② フードプロセッサーに岩国レンコン、砂糖、醤油、小麦粉、片栗粉、油を入れて塊になるまで混ぜる。
- ③ 出来上がった生地をラップで包み、冷蔵庫で20分冷やす。
- ④ クッキングシートを敷いた天板に生地を1口サイズにちぎって丸めたものを並べる。
- ⑤ 170℃に予熱しておいたオーブンで20分焼く。
- ⑥ オーブンから出して、少し冷まし、きな粉とパウダーシュガーを混ぜたものをまぶす。

### 材料(1人前)

岩国レンコン	7g
小麦粉	15g
パウダーシュガー	大さじ1
砂糖	10g
片栗粉	15g
きな粉	大さじ1
醤油	小さじ1/2
油	10g

エシカル  
ツナガル  
山口県