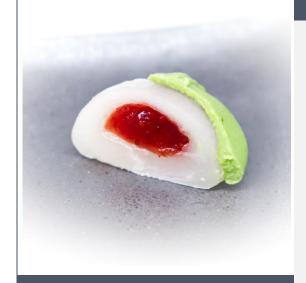
# 「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2023」 審査員賞作品 「茶のまん」



## 材料 作り方

★大福の皮 水 白玉粉 片栗粉	80ml 100g 適量
★フィリング イチゴジャム	適量
★トッピング ホワイトチョコ 掛川抹茶	80g 2g

#### ★大福

- 1.ボウルに白玉粉・水を入れよく混ぜる。
- 2.レンジで500w約2分温めた後、一度取り出して、 少し混ぜ、さらに1分温める。(生地が少し透明になるまで繰り返す)
- 3.出来上がった生地の粗熱を取り、片栗粉をまぶして平たく伸ばす。
- 4.ジャムを包む。

#### ★トッピング

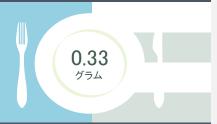
- 1.ホワイトチョコを湯煎しながら溶かし抹茶を入れよく混ぜ合わせる。
- 2.大福にチョコをかけ、冷蔵庫で60分冷やす。

(チョコが固まるまで冷やす。棒を付ける場合は、チョコをかける前につける)

### ★ポイント

棒をつけると見た目も楽しく、食べやすくなります!

#### 1個当たりの抹茶使用量



#### 審査員のコメント

- ★一口サイズで食べやすく、幅広い方が楽しめる作品でした!
- ★和と洋がうまくミックスされていて、 とても幸せな味でした!
- ★白玉粉を使うことで、家庭でも簡単に作れる レシピだと思いました。