「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」

1個当たりの抹茶使用量

0.33
グラム

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。

材料

★大福の皮

水	80ml
白玉粉	100g
片栗粉	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	80g
掛川抹茶	2g

作り方

★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！