

# 「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2024」 審査員賞作品 「芋・茶どらやき」



1個当たりの抹茶使用量



0.83  
グラム

審査員のコメント

- ★葛もち、抹茶クリーム、どら焼きの皮の食感がコロコロ変わって楽しかったです。
- ★干し芋あんが栗のような甘さになってよかったです。
- ★とても食べやすく子どもから年配の方までみんなに好まれる作品だと思いました！

## 材 料(3人分)

★抹茶クリーム	
生クリーム	130ml
グラニュー糖	大さじ1
掛川抹茶	1g
★干し芋あん	
干し芋	20g
牛乳	20ml
黒糖	1g
バター	1g
★くずもち	
本くず粉	25g
上白糖	37.5g
水	75ml
牛乳	75ml
★どらやきの生地	
卵	1個
黒糖	100g
ベーキングパウダー	4g
薄力粉	100g
牛乳	50ml

## 作り方

- ★抹茶クリーム  
1ボウルに抹茶クリームの材料を全て入れて、8～9分くらい泡立てる。
- ★干し芋あん  
1.干し芋と牛乳を鍋で中火で煮込む。  
2.水気がなくなったら、バターと黒糖をいれる。  
3.混ぜたら冷まして、3等分に分けて丸めておく。
- ★くずもち  
1.抹茶と砂糖を混ぜる。  
2.くず粉と水半分を入れる。  
3.くず粉をつぶしながら混ぜる。  
4.くず粉がほとんど溶けたら残りの水と牛乳を入れて混ぜる。  
5.混ぜたものをこして、鍋に入れる。  
6.ゆっくり混ぜながら中火にかける。  
7.固まってきたら、火を弱める。  
8.全体がのりのようになったらさらに2分練る。(激しく混ぜないこと)  
9.水で濡らした容器にくずもちを入れて切る。
- ★どらやき生地  
1.卵と砂糖いれて混ぜる。  
2.そのほかの材料を全て入れて混ぜる。  
3.フライパンに生地を流し入れ、表面に気泡が出てきたらひっくり返す。  
4.中火で1～3分焼く。
- ★トッピング  
抹茶クリーム、芋あん、くずもちをどらやき生地で挟んだら完成！