

メニュー名

感謝のこもったいちご抹茶大福

学校名: 埼玉栄高等学校

氏名: Oさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

このお菓子を作ったのは、日ごろから一緒に居てくれる友達に食べてもらいたいと思ったからです。その友達は、生クリームなど甘いお菓子が苦手な代わりに抹茶が好きなのでこの和菓子にしました。何でも言い合えて家族のような存在の友達に、感謝の気持ちが届くといいなと思います。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
生地用 ●こしあん ●いちご ●白玉粉 ●砂糖 ●水 ●抹茶パウダー	180g 6個 100g 25g 150cc 2g	①あんは6等分し、丸めてから直径5cmほどの円形に伸ばす。 中心にいちごを乗せて、いちごの先端が少し出るように包む。 Point: いちごの先端が少し出るようにすると、うっすら赤色が透けて見た目が良くなる。 ②耐熱ボウルに、白玉粉・砂糖を入れて泡だて器で混ぜ、分量の水を少しずつ加えながら混ぜる。 Point: 水を一度に加えるとだまになりやすいので、少しずつ加えて溶きのばす。 ③②のボウルにふんわりラップをかけて、電子レンジ(500w)で2分加熱する。 取り出して水で濡らした木べらで均一になるまでしっかり練る。 これをもう一度繰り返す。 Point: 滑らかになるまでしっかり練る。 ④ボウルに再びふんわりラップをかけて、電子レンジ(500w)で1分加熱する。 取り出して、水で濡らした木べらでしっかり練る。 ⑤コンスターチを敷いたバットに④を取り出し、スケッパーなどで6等分する。 熱いまま取り出し、素早く切る。 ⑥①のあんの上に⑤の生地を乗せて、コンスターチをつけながら少しずつ生地を伸ばす。 ⑦抹茶パウダーを茶こしに入れて、振りかけて完成。	30分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
装飾用 コンスターチ 抹茶パウダー	適量 適量		