

作品名

抹茶クッキーのバナナチーズクリームサンド



学校名：都立農業高等学校 学年：1年

イニシャル：K・F

PR文（感謝の気持ち）

感謝の気持ちをそのまま甘さに込めたくて、このお菓子を考えました。抹茶クッキーでバナナとチーズを丁寧に混ぜたクリームをサンド。抹茶のほろ苦さとバナナ、はちみつ、マスカルポーネのやさしい甘さ、クリームチーズの酸味が重なり、ありがとうございますと自然と伝わる一口です。

調理時間（調理時間は2名分を作る時の調理時間）：

90分

材料と分量：

バナナ 1本
薄力粉 100g
無塩バター 50g
砂糖 30g
抹茶 7g
豆乳 小さじ1と1/2
クリームチーズ 25g
マスカルポーネ 25g
はちみつ 小さじ2

作り方：

- ①常温に戻したバターを泡だて器でクリーム状になるまでかき混ぜる。
- ②クリーム状になったら砂糖を加えさらに混ぜる。
- ③ゴムベラに持ち替え、②に薄力粉と抹茶をふるって加えまとめるように混ぜ合わせる。
- ④豆乳を加えて手でまとめるようにこねる。
- ⑤まとまったら5mmの厚さになるように伸ばし、3cm×7cm程の長方形になるように8等分に切る。
- ⑥バナナを半分に切り、1/2本を5mmの厚さに輪切りにしてさっと水分を拭き取る。
- ⑦4枚の生地に指で凹みを作りそこにバナナを半分程埋まるように間隔を空けて2枚乗せる。残りの4枚は何もしない。
- ⑧170°に予熱したオーブンで35分焼く。
- ⑨焼いている間にボウルにクリームチーズ、マスカルポーネを加えゴムベラで混ぜ合わせる。
- ⑩フォークなどで潰した残りのバナナを3回程に分けて加えて混ぜ合わせる。
- ⑪はちみつを加えて混ぜ合わせたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑫焼けたクッキーを冷まし、冷めたらバナナチーズクリームをバナナに乗ったクッキーを上、乗っていないクッキーを下にして挟む。
- ⑬お皿に2つ盛り付けて完成。