

作品名

## 狭山茶の抹茶プリン



学校名: 私立武蔵野東高等専修学校 学年: 3年

イニシャル: MH

## PR文 (感謝の気持ち)

茶道をやっていた祖母に、日頃の感謝をこめ、スイーツを作りました。

使用した抹茶は地元埼玉の誇る狭山茶の抹茶「明松」。濃いめの抹茶が効いたほろ苦いクッキーと甘さ控えめのプリンは、抹茶好きの祖母に大好評でした。昨今の抹茶ブームも納得のスイーツに仕上がりました。

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:

## ■抹茶クッキー

小麦粉 70g  
抹茶 7.5g  
無塩バター 50g  
グラニュー糖 35g  
塩少々

## ■抹茶プリン

牛乳 175ml  
生クリーム 25ml  
グラニュー糖 30g  
抹茶 5g  
粉ゼラチン 3.5g  
水 10ml

## 作り方:

## ■抹茶クッキー

- ①無塩バターを室温に戻しておく。材料を計り、小麦粉、抹茶、塩は合わせてふるっておく。
- ②ボウルに無塩バターを入れ、グラニュー糖を加え、白っぽくなるまで泡立て器でよく混ぜる。
- ③①の粉類を加えゴムベラでざっくりと混ぜる。
- ④生地をラップでサンドし、薄めに伸ばして冷蔵庫で冷やす。
- ⑤さらに5ミリまで伸ばして、おちょこで型を抜く。
- ⑥形を整えて楊枝で葉の模様をつける。
- ⑦天板にクッキングシートをしき成形したクッキーを並べる。
- ⑧170℃のオーブンで13分前後焼く。

## ■抹茶プリン

- ①小さいボウルに分量の水を入れ粉ゼラチンを入れ戻しておく。
- ②抹茶は茶こしでふるいグラニュー糖と混ぜる。
- ③鍋に牛乳を入れ火にかける。
- ④③を沸騰直前に火を止め、①②を入れ、ゼラチンを溶かしたら、生クリームを加え混ぜる。
- ⑤④を目の細かい網で濾し氷水をあてながらとろみをつける。
- ⑥⑤のとろみがついたら器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

## 盛り付け

プリンの上にホイップクリームを絞り、抹茶クッキーを添える。クリームの上に抹茶をふるう。