

「緑茶」を使った

お手軽スイーツを

味わおう!!



レシピ
提供



ゼリーの食感と
緑茶味のシロップの
組み合わせが
新鮮

緑茶の シロップゼリー

★材料(4人分) 110kcal(1人分)

緑茶ゼリー(粉末緑茶小さじ2、砂糖75g、水400ml、
粉ゼラチン12g、水50ml)、緑茶シロップ(緑茶(湯
を加えたもの)400ml、砂糖大さじ2)

★作り方

- 1 粉ゼラチンは50mlの水につけてふやかしておく。
- 2 粉末緑茶と砂糖を混ぜ、分量の水と一緒になべ
に入れる。中火にかけ砂糖が溶けたら火からおろす。
- 3 ふやかした粉ゼラチンを②のなべに加え、混ぜ
て溶かす。ポウルにはった氷水になべをつけて冷
ます。
- 4 流し缶などに③を移して、冷蔵庫で1時間ほど
冷やし固める。
- 5 緑茶シロップは材料を混ぜ暑いうちに砂糖を加
え溶かしておき、冷蔵庫で冷やす。
- 6 ④が固まったら流し缶の底をめるま湯にサッと
つけて、ゼリーをまな板などの上に取り出し2センチ
角に切る。
- 7 コップにゼリーを入れ、上から緑茶シロップを
注ぐ。

粉ゼラチンは十分にふや
かした後、手早く混ぜる
ようにしましょう。

夏本番の暑い時期、いかがお過ごしですか？
ついつい冷たい飲み物を飲みたくなる季節です。
お茶の葉も冷蔵庫などにしまったまま
”急須でお茶を淹れて飲む”という機会も
少なくなるのでしょうか。
しかし、お茶の葉はお湯で煎じて飲むだけではなく
料理やスイーツとしても活躍します。
そこで今月号では、お茶を使ったスイーツを紹介します。



料理を作るたびに機器(ミキサー)や
すり鉢で茶葉を挽けば新鮮な緑茶の
香りが楽しめます。