

●第二回かけがわ お茶レシピグランプリ/最優秀賞作品

掛川流!! まるごといちごの 茶きん包み



お茶の香りと味がよくでた生地に、干し芋入りのあんこの甘さといちごのスッキリしたさわやかさがとてもよく合います。おいしい掛川が全部味わえます。

材料(4人分)

小麦粉	50g
豆乳	180cc
卵	1個
粉末緑茶	6g
茶葉	2g
砂糖	5g
とかしバター	5g
あんこ(味付粒あん)	120g
干し芋(やわらかい)	1枚
いちご	4粒

作り方

- ① ボールに小麦粉、粉末緑茶と砂糖を入れ泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①に卵を入れ少し混ぜる。
- ③ ②に豆乳180ccを入れ、だまにならないようしっかり混ぜる。
- ④ ③にとかしバターと茶葉(手で細かくしたもの)を入れる。
- ⑤ ④の生地をフライパンでうすく両面を焼く。
- ⑥ 干し芋を細かく角切りにしてあんこに混ぜる。
- ⑦ ⑥を4等分する。
- ⑧ いちごはヘタをとり、あんこで包む。
- ⑨ ⑤の焼き上がった生地で⑧を包んで、できあがり。