とろける幸せ♪ 抹茶生クリーム大福

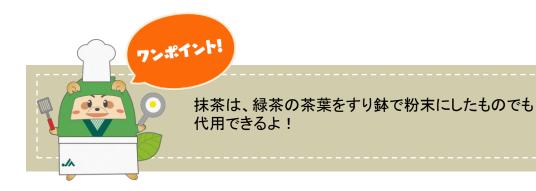


材料(4人分)

抹茶 … 大さじ1~2 片栗粉 … 適量 A 生クリーム … 200ml 砂糖 … 60~80g B 白玉粉 … 100g 砂糖 … 50g 水 … 150ml

作り方

- **1)**A を固めにホイップし、抹茶を加えて混ぜる。ラップを敷いたバットの上にクリームを 8 等分にしてのせ、冷凍庫で凍らせる。
- 2)Bを耐熱容器に入れて混ぜ、電子レンジ(600w)で約2分半加熱して取り出し、よく混ぜる。
- **3)** さらに2分半加熱して全体が乳白色になったら取り出し、よく混ぜる。片栗粉を広げたバットに移し、上にも薄く片栗粉を振る。
- 4)③の粗熱が取れたら8等分して平たく広げ、①を包んだらできあがり。







http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/

