

# 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。

**ワンポイント!**



抹茶は、緑茶の茶葉をすり鉢で粉末にしたものでも代用できるよ!



JAこうか  
旬のレシピ集

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

他のレシピはこちら!!

