

抹茶の生タルト



材 料

(直径 12cm 型 1台分)

ビスケット	…	60g
バター	…	70g
生クリーム	…	100cc
ホワイトチョコレート	…	180g
抹茶	…	大さじ2

作 り 方

- 1)ビスケットを袋に入れて細かく砕き、溶かしたバター(40g)を入れてなじませる。クッキングシートを敷いた型の底に詰め、冷やしておく。。
- 2)鍋で生クリームを温め、沸騰直前に火を止める。細かく割ったホワイトチョコレート、抹茶(大さじ1)、バター(30g)を順番に入れてその都度よく混ぜる。
- 3)①の型に生地を流し、上に抹茶(大さじ1)を振り掛ける。冷蔵庫で冷やし固めたらできあがり。



急須で淹れた緑茶や
ほうじ茶と一緒に食べてね♪



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!!

