

よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.10

紹介者 佐々木 とし子さん

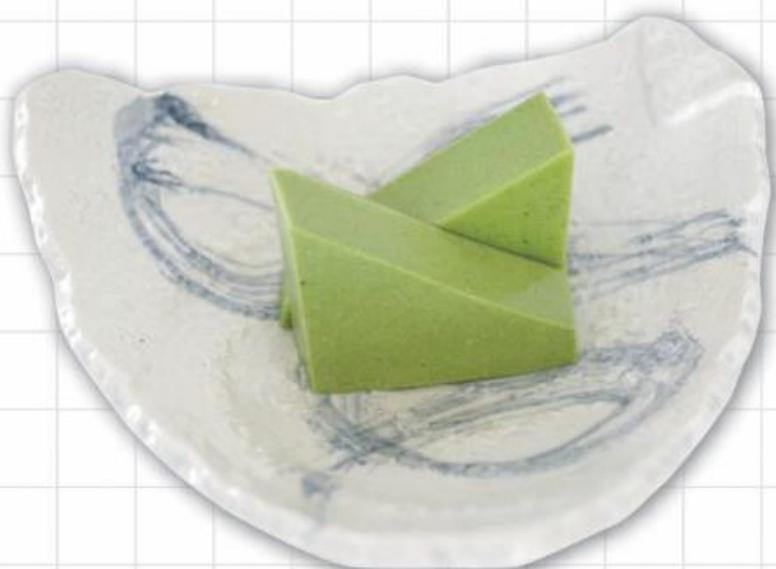
抹茶寒天



抹茶の寒天は珍しいと思って、オリジナルの寒天を作ってみました。抹茶の香りを出すために、砂糖は控えめにしています。練った抹茶は、味も香りも格別です。ぜひ試してみてくださいね。

材料(約10人前)

- ・棒寒天.....16g
- ・砂糖.....180g
- ・塩.....少々
- ・抹茶.....10g
- ・生クリーム.....200cc
- ・水.....650cc
- ・お湯.....150cc



作り方

1. 抹茶はお湯150ccで、ダマにならないよう茶筌でしっかり先に練っておく。
💡ポイント!お湯は少しずつ数回に分けて注ぐこと。
2. 寒天を水で煮溶かし、砂糖と塩を入れ、10分間火にかける。**※砂糖は好みにより調整する。**
3. ①と生クリームを②に入れて30秒ほど中火でかきまぜる。
4. 火を止めて、容器に流す。

