

## 「かおり、あじわう。粉末焙じ茶」使用例

ほうじ茶の風味が楽しめる、  
簡単なお菓子のレシピをご紹介します。



### ほうじ茶ラテ (200ml)

- 1) 牛乳 200ml を鍋で沸騰させないように温めます。
- 2) 粉末ほうじ茶 2g (小さじ1杯) 砂糖 20g を温めた牛乳にいれ、ダマがなくなるまでかき混ぜます。
- 3) カップに注ぎ分けます。



### ほうじ茶プリン(700ml) 《伊那食品・シルキーコッタ使用》

- 1) ボールにシルキーコッタ 175g、粉末ほうじ茶 10g を入れムラなく混ぜ合わせます。
- 2) 熱湯 350ml をボールに注ぎ、かき混ぜてダマがなくなるように溶かします。
- 3) 牛乳 250ml を 40 ~ 50 に温め、ボールに注ぎ混ぜ合わせます。
- 4) 容器に注ぎ分け、冷蔵庫で冷やし固めます。

シルキーコッタと粉末ほうじ茶は、粉の状態であらかじめ混ぜ合わせておくと作業がスムーズです。



### ほうじ茶蒸しパン (5個分)

- 1) 薄力粉 100g、ベーキングパウダー10g、粉末ほうじ茶 3g を合わせてふるい、ボール に入れます。
- 2) 別のボール に砂糖 50g、サラダ油 10g、牛乳 200ml を入れ混ぜ合わせます。
- 3) ボール の中にボール の中身を入れ、しっかり混ぜ合わせます。
- 4) アルミカップなどの容器に取り分けます。
- 5) 蒸し器で7~8分蒸します。



いずれの調理例も、ほうじ茶の配合量はお好みにより加減してください!