

●第三回かけがわ お茶レシピグランプリ/最優秀賞作品

ポテ茶だんご

掛川特産の緑茶と
さつまいもをたっぷり使い、
レンジで簡単に作ることが
できます。
バターと生クリームで
なめらかさを出しました。



材料(約20個位)

さつまいも	250g
バター	30g
生クリーム	60cc
砂糖	70g
粉末緑茶	8g
きな粉	適宜
バニラエッセンス	数滴
竹串	10本

作り方

- ① さつまいもは皮をむき、1cm幅に切り水にさらして耐熱容器に入れ、レンジ強(600w)5分かける。温かいうちに裏ごしする。
- ② 鍋にバター、生クリーム、砂糖を入れ火(中弱火)にかける。しっかり溶けたら①と粉末緑茶を入れ、ゆっくり練り合わせる。バニラエッセンスをふり、深緑の綺麗な色が出て一つにまとまったら火を止める。
- ③ 生地が冷めたら、一口大に丸め串にさす。
- ④ 仕上げにきな粉をふる。