

カテキン大福(レンジを使って)

レンジで手軽に
作ることができ、掛川茶の
緑に柿のオレンジが映える
一品です。いちご、バナナ等
季節感のあるフルーツを
はさめば楽しさが
ひろがりますね!



材料(8個分)

白玉粉	100g
水	150cc
砂糖	50g
粉末緑茶	8g
こしあん	160g
干し柿	2個
片栗粉	適宜

作り方

- ① こしあんを8等分して丸めておく。
- ② 耐熱容器に白玉粉、水、砂糖、粉末緑茶を入れよく混ぜてレンジ強2分かける。
取り出して上下をしっかりと混ぜ、再び2分かける。
取り出しておもちのようにねばりが出るまでよくねる。
- ③ バットに片栗粉を厚めに広げ②を取り出して8等分に分ける。
- ④ ①のこしあんを中に入れ、大福をつくる。
粉末緑茶(分量外)を上からふりかけ型をととのえる。
- ⑤ 1つの干し柿を4等分する。
- ⑥ 大福の横に切り目を入れ干し柿をはさみ込む。