

狭山茶アレンジレシピコンテスト  
(一般部門 埼玉県茶業青年団長賞 受賞レシピ)



作品名 余った切り餅deレンチン抹茶豆大福

作り方

- ①●を耐熱ボウルに入れて600W1分半を2回  
(間でヘラで混ぜる)
- ②豆を加えてさらに混ぜ、打ち粉(片栗粉)をして4等分し、  
丸めた餡を包む

材料

●切り餅3個くらい (150g)      ●水 大さじ3  
●砂糖 大さじ1      ●抹茶 小さじ1/2(1.5g)  
黒煮豆 100g位      こし餡 50g×4      片栗粉 適量

コメント

- ✿香りが格別
- ✿ミルク割りやお料理にも