

献立名：抹茶ういろう

<できあがり図>



<用意する道具>

ボール 泡立て器 ゴムべら
漉し器 500ml パック 計量器

<材料> (5人分)

- | | |
|------------|--------|
| ・ 薄力粉 | 75 g |
| ・ 砂糖 | 75 g |
| ・ 抹茶 | 2.5 g |
| ・ 水 | 250 cc |
| ・ コンデンスミルク | 15 g |

<作り方>

- ① 小麦粉、抹茶、砂糖を混ぜて、ダマにならないように少しずつ水を加え混ぜる。
- ② ①にコンデンスミルクを加える。
- ③ きれいに洗ったパックの中に、②をこしながら入れる。
- ④ パックの上を閉じ、500Wのレンジで5分加熱する。表面が固まっていなければ、様子を見ながら加熱する。
- ⑤ 荒熱をとり冷蔵庫で冷やす。

<気をつけることやポイントなど>

粉類はよく混ぜ合わせる。