

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.30	秋のお月見 茶々丸ボーロ
-------	--------------



使用した 町内産品	原材料名	粉末緑茶	そのぎ紅茶	卵	
--------------	------	------	-------	---	--

使用材料・分量(約 30 枚分)	作 り 方				
------------------	-------	--	--	--	--

薄力粉	300g	<p>① 薄力粉、重曹を合わせてよく混ぜ、分量を 2 つに分けそれぞれに粉末緑茶、そのぎ紅茶を入れ更によく混ぜておく。</p> <p>② ボウルに卵、三温糖、ハチミツを入れ、泡たて器でよく混ぜ①のそれぞれの粉に半量ずつ入れ混ぜる。</p> <p>③ 打粉をしながら固さを調整してこねて、冷蔵庫で 30 分程ねかせる。</p> <p>④ 手のひらにサラダ油をつけ直径 3~4 cmに丸めて余熱したオーブンで 180℃で 10 分焼く。</p>
三温糖	180g	
重曹	小さじ 1.5	
粉末緑茶	小さじ 2	
そのぎ紅茶	小さじ 2	
卵	2 個	
ハチミツ	大きじ 2	
サラダ油	適量	

【作り方・おすすめのポイント】  
 焼きたても美味しいですが、焼いた直後、ポリ袋等に入れて密閉しておくとしっとりして風味良く頂けます。