

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.29	茶レンジ！茶々っとかるかん
-------	---------------



使用した 町内産品	原材料名	粉末緑茶	卵		

使用材料・分量(約 20 個分)	作 り 方
------------------	-------

かるかん粉	300g	① 粉末緑茶を湯で溶かし白あんに混ぜて 20 個分に丸めておく。 ② 長芋は皮をむいてフードプロセッサーにかけておく。 ③ 卵白をハンドミキサーで泡立て砂糖を数回に分けて入れる。 ④ かるかん粉に粉末緑茶とベーキングパウダーを入れ混ぜておく。 ⑤ ③に②、④を少しづつ入れていく。 ⑥ カップの内側にサラダ油をキッチンペーパーで塗り⑤を半量入れ ①のあんを入れた後⑤の生地を上から入れる。 ⑦ 蒸器で 15 分程蒸らす。
砂糖	200g	
長芋	300g	
卵白	3 個分	
粉末緑茶	小さじ 1	
ベーキングパウダー	小さじ 1	
白あん	300g	
粉末緑茶	小さじ 1	
湯	大さじ 1	

【作り方・おすすめのポイント】

かるかん生地の粉末緑茶の量が難しく多すぎたら発色がきれいに出ず、少し減らしてみたら丁度良い色になりました。