



こなちゃ

粉茶のカップケーキ

《材料》 8号アルミカップ16個分

ざいりょうめい 材料名	ぶんりょう 分量
こむぎこ 小麦粉	100g
ベーキングパウダー	5g (1袋)
さとう	120g
こなちゃ 粉茶	こ 小さじ2
さとう	おお 大さじ1
たまご 卵	こ 2個
むえん 無塩バター	120g

A



したじゅんび
《下準備》

- ・オーブンは、190℃に温めておく。
- ・卵は室温にもどしておく。
- ・バターは湯せんにかけて、溶かしておく。



《作り方》

- ボウルに小麦粉、さとう、ベーキングパウダーを合わせて、ふるい入れる。
- 中央にくぼみを作り、その中にとき卵を加えて、内側から粉を少しずつくずしながら泡立て器で混ぜる。
- 溶かしたバターを少しずつ加えながら、よく混ぜ合わせる。
- 別の容器にAの粉茶とさとうを入れて混ぜ合わせ、3の生地を少しだけ入れて、よく混ぜ合わせる。
- 4の粉茶生地を3の生地に入れて、よく混ぜ合わせる。
- 天板にアルミカップを並べて、アルミカップの5分目ぐらいまで生地を入れ、190℃のオーブンで10分ほど焼く。

竹ぐしをさしても何もついてこなければ、できあがり。

※ 一度に2段で焼く場合は、途中で上下の天板を入れかえます。

また、オーブンの火力によって、焼き時間が変わります。





うめジャムクレープ

ざいりょう まいぶん
《材料》 8枚分

(クレープ生地)

ざいりょうめい 材料名	ぶんりょう 分量
こむぎこ 小麦粉	120g
さとう	45g
たまご 卵	3個
ぎゅうにゅう 牛乳	300cc
さらだあぶら サラダ油	おお 大さじ2
さらだあぶら サラダ油	てきりょう 適量



三

つく かた
《作り方》

(クレープ生地を作る)

1. ボウルに小麦粉、さとうを合わせてふるい入れる。
2. 中央にくぼみを作り、その中にとき卵を加えて、内側から粉を少しずつつづきながら泡立て器で混ぜる。

※ いっきに混ぜると、ダマになりやすいです。

3. 牛乳を少しずつ加えて、よく混ぜ合わせる。
4. サラダ油を加えてよく混ぜたら、20分ほどおいておく。
5. フライパンに薄くサラダ油をひいて火にかける。生地を流し入れてフライパンを回しながら薄く広げ、弱めの中火で焼く。生地の端が乾いてきたら、裏返して1分ほど焼く。(1人2枚で、1班8枚焼きます)

🍁🍁🍁 うらにつづく 🍁🍁🍁

(うめジャムクリーム)

ざいりようめい 材料名	ぶんりよう 分量
なま 生クリーム	200cc
さとう	おお 大さじ1
うめジャム	60g



亀

(うめジャムクリームをつく)

1. ボウルに生クリームを入れ、ハンドミキサーで角が、とろり、と落ちて、少しあとが残るくらいまで泡立てる（七分立て）。さとうを加えて、軽く混ぜる。

2. ベつの器にうめジャムを入れて、スプーンでほぐす。そこに、1の生クリームを少しだけ加え、よく混ぜ合わせる。

3. 1の生クリームに2のうめジャムを加え、手早くゴムベラで混ぜ合わせる。

※ うめジャムと生クリームを混ぜていくと、泡だって固まってくるので、混ぜすぎないように注意！！

(包む)

1. 生地が冷めたら、うめジャムクリーム（大さじ1杯分くらい）を真ん中のあたりにおき、包む。

