

「第3回郷土料理講習会」レシピ

市町村名〔 相良村 〕

記入者:御氏名〔 友田十江 〕

(1 枚目 / 1 枚)

メニュー名	お茶万十	
材料と分量 (4人分をめやす)	材料	分量
	小麦粉	250g
	ベーキングパウダー	10g
	粉茶	10g
	卵	1個
	砂糖	125g
	牛乳	50cc
	塩	少々
	あんこ	200g
作り方	<p>① 小麦粉・ベーキングパウダー・粉茶をふるいにかけてよく混ぜる。</p> <p>② 卵を割り、泡立て器でよく混ぜ、牛乳・砂糖・塩を入れさらによく混ぜる。</p> <p>③ ②に①をいれよくこねる。耳たぶ程の固さに仕上げる。</p> <p>④あんこを包み、蒸し器で12分ほど蒸す。</p>	
アドバイス・こつ	<p>・蒸しすぎないこと(12分きっちり守る)。</p> <p>・あんこの砂糖は好みで水あめを使うとよい。</p>	
いい伝え・自慢したいこと		