

ごまあんとお茶の風味が広がる

茶通



材 料		(4個分)	作 り 方
薄力粉	40g		① 薄力粉、片栗粉、抹茶を合わせてふるう。
片栗粉	4g		
抹茶	1.3g		ボウルに卵を溶き入れ、砂糖を加えて泡立て器でよくすり混ぜ、①を加えて木べらでさっくりと混ぜ、耳たぶぐらいの固
卵	20g		② さにする。これを棒状に延ばし、4個に分けて丸めておく（このとき、手に付くようならば片栗粉〈分量外〉を使う）。
砂糖	30g		
あん			
{ こしあん	80g		③ あんを作る。こしあんにごまをよく混ぜ合わせ、4等分して丸めておく。
{ 黒ねりごま	20g		
油	適宜		
茶葉	少々		④ ②の1つを軽くつぶし、指ですり鉢状にして、③を入れて丸く包み、軽く手のひらでつぶして茶葉を付ける。
			⑤ フライパンをごく弱火で温め、油を薄く塗る。茶葉を付けた方を手のひらで軽く押さえて焼く。きれいな焼き色が付いたら裏に返し、表と同様に手のひらで軽く押さえて焼く。
			⑥ 木皿に懐紙を敷いて盛り付ける。

『JA広報通信』赤堀料理学園校長 赤堀博美

東京都文京区小石川生まれ。管理栄養士。日本女子大学大学院食物栄養学専攻修了。日本女子大学非常勤講師、十文字学園女子大学非常勤講師、日本フードコーディネーター協会常任理事。