

栗とキノコの茶めし

季節に因っては鯛を載せたり、
山菜を加えて炊いても良いでしょう。

作り方

米を洗い、冷ましたAに30分から1
時間程浸け、炊く直前にゆで栗、し
めじを加え炊く。炊きあがったら、お
茶の香りをきわ立たせる為、少量の
粉茶が茶殻を載せる。

材料

米……………3カップ
A 淹れた茶……………3 1/2カップ
酒……………大さじ2~3
薄口しょうゆ……………小さじ2 1/2
ゆで栗(むいたもの)……………20個
しめじ……………80g
粉茶……………適宜



さつま芋の茶々布紋り

小豆の甘納豆や栗の甘煮を入れても良いでしょう。

材料

さつま芋の裏ごし……………500g
砂糖……………50~70g
抹茶……………小さじ1 1/2

作り方

さつま芋の裏ごしに砂糖を加え混ぜ、
1/3量を別に取り、抹茶を加える。それ
ぞれを8等分に分け、何も加えない方
を軽く団子にまとめ、ラップの上にのせ、
抹茶を上にかぶせラップで絞る。



お茶のパウンドケーキ

日本茶によく合うケーキです。

材料

バター……………100g
砂糖……………100g
卵……………3個
薄力粉……………100g
ベーキングパウダー……………小さじ1
甘納豆(小豆)……………100g
粉茶……………大さじ2

作り方

バターと砂糖をよくすり混ぜクリーム状
にし、卵を少しずつ加え、更に混ぜる。
ふるった小麦粉とベーキングパウダー
を加えさっくりと混ぜ、甘納豆と粉茶を
加え混ぜる。バターをぬった型に入れ、
200℃のオーブンで20分程焼く。



茶クッキー

抹茶を粉茶にかえても美味しく出来ます。

●ナッツ入り

材料

バター……………90g
グラニュー糖……………80g
卵……………1個
薄力粉……………150g
牛乳……………小さじ1
ナッツ(スライスアーモンド、割みココナ
ツ、カシューナッツ、くるみ等)……………
80g

作り方

バターとグラニュー糖をクリーム状にす
り混ぜ、卵、牛乳を加え混ぜ、小麦粉、
ナッツ、抹茶を加え、棒状にまとめる。
グラニュー糖の上でころがし、ラップに
くるんで半冷凍にする。3~4mmの厚
さにスライスし、160℃のオーブンで15
分程焼く。

