ほっとひと息 カフェタイム♪
コーヒーにぴったりな

スイーツレシピ

草餅

【材料】12～15個分

上新粉……200g	砂糖……40g
白玉粉……40g	ぬるま湯……200～220cc
乾燥よもぎ粉……10g	つぶあん……適宜

【作り方】

❶ 乾燥よもぎ粉にひたひたのお湯を注ぎ、しっかり戻し、水分をよく切る。
❷ ボールに上新粉･白玉粉･砂糖を入れ、ぬるま湯を加え、しゃもじでよく混ぜる。
❸ よく捏ねた生地を小さくちぎり、蒸し器に入れ、20分蒸す。
蒸した生地をボウルに移し、生地が熱いうちに❶のよもぎを加えて、めん棒などでつく。色むらがなくなるまで、よくつき混ぜる。
❹ 手に水をつけながら、生地を12～15等分する。
丸めた生地を手のひらにのせて薄くのばし、あんを包む。

クランブル

【材料】

薄力粉……100g	
アーモンドプードル……100g	塩……ひとつまみ
グラニュー糖……70g	無塩バター……90g

【下準備】

❶ バターを1㎝角にきり、冷やしておく。
❷ 薄力粉はふるう。

【つくり方】

❶ ボウルにバター以外の材料を入れて混ぜる。
❷ バターを加えて、指先でバターをつぶしながら粉をまぶす。
❸ さらに指ですりつぶしながら粉となじませる。全体をそぼろ状になるように混ぜる。

クランブルを使って…

フルーツとクランブルの生クリーム和え

【材料】

基本のクランブル……1/2の量
いちご･キウイ･バナナなど…適宜
[A]
生クリーム……200ml
砂糖……10g
洋酒……少々

【作り方】

❶ 基本のクランブルを180℃のオーブンで12～15分焼く。きつね色に焼き色がつくまで焼く。
❷ Aをボウルに入れて8分たてに泡立てる。フルーツを食べやすい大きさに切り、生クリームと和える。
❸ ❶のクランブルをかける。

クランブルを使って…

バナナクランブル

【材料】4人分（16㎝タルト型）

バナナ……2本
基本のクランブル……1/2の量

【作り方】

❶ バナナを5mmの幅の輪切りにする。
❷ タルト型に並べる。
バナナの上にクランブルをちらして、180℃のオーブンで20分焼く。