

「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 ベーキングパウダー 粉茶 卵 砂糖 牛乳 塩 あんこ	250g 10g 10g 1個 125g 50cc 少々 200g
作り方	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。 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。 ③ ②に①をいれよくこねる。耳たぶ程の固さに仕上げる。 ④あんこを包み、蒸し器で12分ほど蒸す。	
アドバイス・こつ	・蒸しすぎないこと(12分きっちり守る)。 ・あんこの砂糖は好みで水あめを使うとよい。	
いい伝え・自慢したいこと		