

2022年
11月

いるまるくんクッキングレシピ

ほうじ茶寒天ゼリー

作ってみよう！



ポイント！

お茶にはたくさんの種類があります。今日は狭山茶の「ほうじ茶」を使って料理してみましょう。

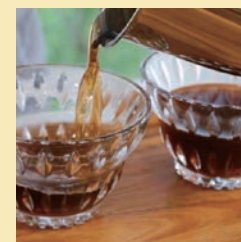
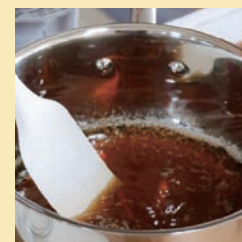


材料 (2人分)

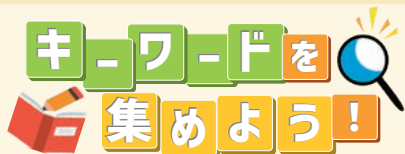
- ・ほうじ茶・・・5g
- ・水・・・・・・・・300ml
- ・砂糖・・・・・・・・30g
- ・粉寒天・・・・・・・・1g

作り方

- 1 なべに水を入れ、火にかけます。ふっとうしたら火を止め、ほうじ茶を入れふたをします。5分ほど蒸らし、茶こしてこします。
- 2 なべに①を 300ml と粉寒天を入れ、火にかけます。※300ml ない場合は水を足してください。
- 3 混ぜながら、ふっとうしたら2分ほど火にかけます。
- 4 砂糖を入れ、砂糖が溶けたら火を止めます。
- 5 あら熱を取り、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。お好みで練乳をかけて出来上がりです。



できあがり！



毎月の一文字の
キーワードを 11 枚
集めて答えを教えてね！

今月のキーワードは…



作り方も動画で
チェック！▶▶▶▶
作ったら感想や写真を送ってね！



発行先  入間ガス株式会社
〒358-0023 埼玉県入間市扇台 1-5-25
TEL 04-2964-1571 FAX 04-2964-1575
<https://www.irumagas.co.jp/>