



しずく茶屋

しずくが生み出した架空の茶屋。
看板娘のあかねさんが、今日もとっておきの料理を紹介してくれます。
春のかおりをどうぞお楽しみください。



さくらもち

材料(12個分)

- ・道明寺 50グラム
- ・ぬるま湯 200cc
- ・砂糖 30グラム
- ・花紅 少々
- ・小豆 250グラム
- ・砂糖 200グラム
- ・萩の白露 大きじ1
- ・塩 ひとつまみ
- ・桜の葉の塩漬 12枚

ポイント

あんこが熱いうちに萩の白露を入れて香りつけする。
アルコールがとんでお洒くさくならない)

※道明寺とは餅米を水に浸して蒸し乾燥させて荒挽きしたもの。

萩の白露と抹茶のホットカクテル

材料(1杯分)

- ・抹茶 小さじ2
- ・砂糖 大きじ1
- ・牛乳 1カップ
- ・萩の白露 大きじ1

作り方

1. 小豆は熱湯で2回湯でこぼす。指で簡単につぶれるようになったら、砂糖を加えて、さらに柔らかくなるまで煮る。
仕上げに、塩ひとつまみと萩の白露を入れて香りをつける。1個20グラムのあん玉を12個作る。
(あんこはあまったら冷凍可)
2. ぬるま湯に花紅を加えて薄いピンク色に調整したら、砂糖と道明寺を加える。道明寺がすっかり水を吸ったら、電子レンジで5分加熱する。取り出して冷めないように10分蒸らす。
3. 12等分して、手にシロップをつけながら、薄く伸ばして楕円状にしたあんこを包む。
4. 桜の葉でくるんで、できあがり。

作り方

1. 抹茶と砂糖を小鍋に入れ、泡立て棒でまにならないようによく混ぜ合わせる。
2. 少しずつ牛乳をたして火にかける。ひと煮立ちしたら、火を止め萩の白露を加えて、できあがり。



しずく茶屋看板娘 あかねさん

鈴木茜 フードスタイリスト、管理栄養士。
簡単手軽においしい料理をおしゃれに作って楽しむスペシャリスト。
テレビ番組やコマーシャルのフードスタイリング、クラブやカフェなどでのフードイベントの多数実施。
>> <http://cookinglabo.chu.jp/>



萩の白露
300ml 600円(税込)

