

最優秀賞(1位) ✨ 和紅茶クリームどら焼き ~4人分で紅茶を15g使用します♪~



- ✿紅茶の香りを生かすため、生地にも煮出した紅茶を利用しました。
- ✿リーフ茶を利用することで香りの良いクリームができます。
- ✿和紅茶は濃いめに煮出しても苦くなりにくいので、お菓子作りに最適です。

【材料(4人分)】

[生地]

- ・薄力粉 100g
- ・ベーキングパウダー 5g
- ・卵 1個
- ・白砂糖 15g
- ・はちみつ 15g
- ・紅茶(煮出したもの) 15cc~20cc(茶葉5g, お湯200cc)
- ・サラダ油 少々

[クリーム]

- ・紅茶(茶葉)10g
- ・グラニュー糖15g
- ・生クリーム200cc
- ・レーズン10g

【作り方】

- ①鍋に茶葉とお湯を入れ、3分煮出し、茶こしで漉して粗熱をとる。(生地用)
- ②鍋に茶葉と少量のお湯(分量外)を入れ、茶葉が開いたら生クリームを入れ火にかける。
- ③沸騰しないように弱火で3分煮出し、茶こしで漉して粗熱をとる。(クリーム用)
- ④ボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て、はちみつを入れ混ぜ合わせる。
- ⑤薄力粉、ベーキングパウダーをふるって入れて混ぜ合わせ、ほどよい堅さ(ヘラですくってとろとろ)になるまで、
①の紅茶を少しずつ入れる。
- ⑥熱したフライパンに薄くサラダ油をしき、お玉一杯ずつ生地を焼く。焼いた生地は冷ましておく。
- ⑦③のミルクティーを氷水を入れたボウルに当て、冷やしながらかき立てる。少しツノが立っていたら、グラニュー糖を入れ、固めに泡立て、レーズンを入れ、混ぜ合わせる。
- ⑧生地間にクリームを挟んで完成。