



みんなで作ろう！

あおいくんの 旬レシピ

こちい・あいす



【材料】(8個分)

〔皮〕

- ・薄力粉 120g ・卵 2個
- ・砂糖 80g ・粉茶 10~15g
- ・はちみつ大さじ1 ・水大さじ1
- ・重曹小さじ1 ・サラダオイル少々

〔あずきクリーム〕

- ・生クリーム 100ml ・水気を切ったゆであずき 200g

【作り方】

1. ボウルに、卵、砂糖、はちみつを入れ白っぽくなるまですり混ぜる。
2. 1に水で溶いた重曹、みりん、ふるった薄力粉を混ぜ、ラップをして室温で1時間寝かせる。
3. 熱したフライパンに、サラダオイルを敷き、ぬれ布きんの上に置いて2の生地を直径5cmくらいに広げ、弱火で焼く。
4. 表面がプツプツしてきたら、裏返して軽く焼く。
5. 生地の半量に、粉茶を入れ「抹茶生地」にし同様に焼く。
6. 生クリームは八分立てにし、ゆであずきを混ぜる。
7. 冷ました生地には6をはさんでラップに包み、冷凍庫で冷やし固める。

【レシピ提供】



夏にぴったりの冷たいおやつ。ひんやりしたどら焼きアイスです。

※「こちい」は、有東木地区の方言で「小さい」という意味です。

有東木「うつろぎ」の皆さん