



巻くだけ簡単!! ミルクごま餅と栗抹茶餅

長野県飯山市 飯山高等学校 戸島 和泉(17歳)

寸評 味はもちろんフライパンのみでできる手軽さや巻く工程はみんなで楽しめる点も高評価でした。



材料
(6個×2種類)

[ミルクごま餅 / 6枚分]

牛乳 100ml

白玉粉 大さじ2

「A 薄力粉 50g

「L 砂糖 大さじ1

黒ごま 大さじ1

[栗抹茶餅 / 6枚分]

牛乳 100ml

白玉粉 大さじ2

「薄力粉 50g

「B L 砂糖 大さじ1

抹茶 2g

栗の甘露煮 3個

[あん]

こしあん 300g

作り方

〈ミルクごま餅〉

1. 白玉粉をスプーンで裏でサラサラになるまで潰し、Aを加えて軽く混ぜる。
2. 1. に牛乳(100ml)を数回に分けて加える。液状になったら黒ごまを加える。

〈栗抹茶餅〉

1. 白玉粉をスプーンで裏でサラサラになるまで潰し、Bを加えて軽く混ぜる。
2. 1. に牛乳(100ml)を数回に分けて加える。液状になったら抹茶を加える。

3. 熱したフライパンを中火弱で、楕円型に流し入れて焼く。
4. 外側が透明になったら裏返し、15秒焼いて皿に移す。(2種類×6枚)
5. 小さく切った栗を半量のこしあんに加える。
6. 12個に分けたこしあんにラップで巻いて形を整える。
7. 生地ですべて巻く。

2020年
11/21(土)~12/20(日)
The Y's CAFE
(名古屋市中区大須)に
期間限定メニュー
として販売決定!

審査委員長のアドバイス

今回は2種類でしたが生地を色々な味に変えられるのでアレンジは無限大です。