



ふ が し まっ ちゃ あじ 麩菓子(抹茶味)



さいりょう
材料はコレ！
スキムミルクは
コーヒー用ミルク
で代用しました。



ざいりょうめい 材料名	つく 作りやすい分量
おつゆ麩	1袋(45g)
砂糖	1/2カップ
水	大さじ1
きなこ	大さじ1
抹茶	小さじ1
スキムミルク	大さじ1

■きなこ・抹茶・ミルクは作る前によくまぜておきます。

手順1	手順2	手順3	手順4
フライパンに砂糖と水を入れてひと混ぜします。 コンロにのせて中火で加熱します 注意：火にかけたら混ぜたり、フライパンをゆすったりしません。	5分ぐらいで砂糖がグツグツしてきます。この時絶対に混ぜません。(砂糖が結晶化してしまうため)	写真のように全体にフツフツしてきて、泡が小さくなったら、火からおろして、ここに麩を全部入れます。	手早く混ぜて麩に砂糖液がからむようにします。混ぜ終わったら、きなこ・抹茶・スキムミルクを合わせたものを入れて、よく混ぜ合わせます。



砂糖と水を混ぜる 1分後 5分後 火を消して麩を入れる⇒手早く混ぜる⇒粉類入れる⇒混ぜる

コツ・ポイント

抹茶やスキムミルクがなければ入れなくても大丈夫です。その分量のきなこを増やして作れます。

またスキムミルクはコーヒー用の粉ミルクで代用できます。

ココア味でも美味しいです。

ひとくちメモ

5月初めの八十八夜にあわせて例年は【まっちゃん豆】を給食で出していました。このレシピを掲載するつもりでしたが、この時期【うち豆】は店頭には並ばないようなので【麩】で作りしました。