

# そば香る もっちり秦野和ガレット

本町中学校 2年 あさかわ 浅川 まいの 舞衣乃

使った特産物：落花生 そば粉 小麦粉 お茶

- 材料 4人分
- A { そば粉・・・80g
  - 小麦粉・・・20g
  - 塩・・・ひとつまみ
  - 卵・・・・・・・・・・1個
  - 水・・・・・・・・・・200ml
  - ゆであずき・・・150g
  - 生クリーム（ホイップ済み）  
・・・・・・・・・・220ml
  - お茶の葉・・・・・・・・5g
  - 落花生・・・・・・・・10粒
  - 油・・・・・・・・・・大さじ1



## 【作り方】

### （下準備）

- ・ホットプレートを準備する。
- ① 卵を溶いて水と混ぜる。
- ② Aを合わせてボウルにふるい入れ、①を3回に分け入れて混ぜる。
- ③ 冷蔵庫で約10分寝かせる。
- ④ ホイップ済みの生クリームにミルでひいて粉末状にしたお茶の葉を混ぜる。
- ⑤ 落花生を炒って砕く。
- ⑥ ホットプレートに油を引き、③をお玉1杯取って流し入れ、うすくのばす。  
（4枚焼く。）
- ⑦ お茶ホイップ、ゆであずき、砕いた落花生を盛り付けて完成。

## 料理のアピールポイント

秦野産の香り高いお茶とそば粉を使った和スイーツです。炒った香ばしい落花生の風味と食感がアクセントです。