

令和7年6月30日（月）



季節のお茶会

@右京



くろもじ茶、くろもじのお茶パウダーは、「道の駅 ウッディー京北」や右京区役所で第2・4金曜日に開催されている「つながるマルシェ」で購入することができます。

水無月			エネルギー	141kcal
食品名	4個分(g)	目安量	作り方	
白玉粉	15	A	(蒸し器の準備をしておく)	
くず粉	15		① ボウルにAを入れ、混ぜ合わせる。	
薄力粉	30		② 水を数回に分けて入れ、よく混ぜ、しっかり溶かす。	
砂糖	45		③ 水に濡らした型(9cm×9cm)に②をザルで濾しながら注ぐ。	
お茶パウダー	3		※スプーン2杯程度②を残しておく。	
水	120		④ 蒸し器で③を7～8分蒸す。	
甘納豆	60		⑤ ④の表面が固まっていることを確認し、甘納豆を全体に広げ、	
			③で残しておいた生地と、2/3量程度水を混ぜ合わせたものをかける。	
			⑥ 蒸し器で⑤を10分蒸す。	
			⑦ 粗熱がとれたら、型から外し、三角形に切り分ける。	

くろもじクッキー			エネルギー	168kcal
食品名	20枚程度(g)	目安量	作り方	
薄力粉	75	1/2個	① 薄力粉とお茶パウダーを合わせてをふるっておく。	
グラニュー糖	25		② ボウルに卵を割り入れ、砂糖を溶かし混ぜる。	
お茶パウダー	3		③ ②にサラダ油を加え、とろみがつくまでよく混ぜ合わせる。	
サラダ油	25		④ ③に①を加え、さっくり混ぜる。粉っぽさがなくなってきたら、ひとまとめにする。	
卵	25		※練ると硬くなるので、注意する。	
			(オーブンを170℃に予熱しておく。)	
			⑤ 生地を成型する。(手で丸める、棒状にして包丁で切る、型抜き 等)	
			⑥ 170℃のオーブンで15分間焼く。	

くろもじ茶			
食品名	4杯	目安量	作り方
茶葉	10g		① お湯で、茶器を温めておく。
水	600ml		② 茶葉を入れた急須にお湯を入れ、3分程度蒸らす。
			③ 湯呑みにお茶を注ぐ。