

なし 梨とほうじ茶の
いしがき 石垣もち

ゴロゴロの梨と
ほうじ茶の香ばしさが
絶妙にマッチ！
お鍋で蒸したもっちりおやつ♪



材 料
(4人分)

梨	1個 (約400g)
砂糖	大さじ4と1/2
塩	少々
A 中力粉(地粉)	120g
ほうじ茶粉	小さじ1
ベーキングパウダー	6g
オリーブオイル	大さじ2

Recipe レシピ

1. 梨は皮をむいて芯をとり、1~2cm角にカットしてボウルに入れる。
砂糖と塩を入れてよく混ぜ、約5分置く。

★Point! 梨から水分を出し、下味をつけるため

2. 1のボウルに、合わせたAとオリーブオイルを入れて素早く混ぜる。

★Point! 粉っぽさが残る程度にざっくり混ぜる → 動画をチェック!

★Point! オリーブオイルを入れるとコクが出てしっとりした感じに!

3. ココットに紙の型を入れ、生地を入れる。
4. 鍋にふきんなど布をひき、生地の入ったココットを並べる。
5. 熱湯をココットの半分の高さまで入れて蓋をし、沸騰させる。
6. 弱火にして約15分蒸す。

★Point! 竹串をさして、生地がつかなくなったらOK!

7. ココットから取り出し、常温になるまで冷ます。

