

2020 PHILADELPHIA OBON FESTIVAL



SHOFUSO
JAPANESE CULTURAL CENTER



夏のお菓子レシピ



抹茶プリン

(4~5人分)

材料

抹茶 大さじ1 大さじ1~2の水かお湯でよく溶いておく

牛乳 200cc

生クリーム 200cc

砂糖 40~60g (餡を載せたりしないなら60g、餡を載せるなら40~50g)

ゼラチン 大さじ1/2 (大さじ2くらいの水を加えておく)

作り方

1. 鍋に牛乳を入れて中火くらいで温め（沸騰させない）、砂糖を入れて溶かす。
2. 水で溶いた抹茶を加え、ゼラチンを加えて、ゼラチンが溶けるまでよく混ぜる。
3. ゼラチンが溶けたら火を止め、生クリームを加える。
4. 濾してボウルに移す。
5. ボウルを氷水にあてて粗熱をとる。とろみがつくまで待つ。（これをしないと分離しやすい）。
6. 器に入れて冷蔵庫で冷やし固めて完成。
7. ＊粒あんなどを載せて食べるとおいしい。









雪見大

4つ分

餅粉／白玉粉 50g

砂糖 70g

水 75g/ml

片栗粉 まぶす分

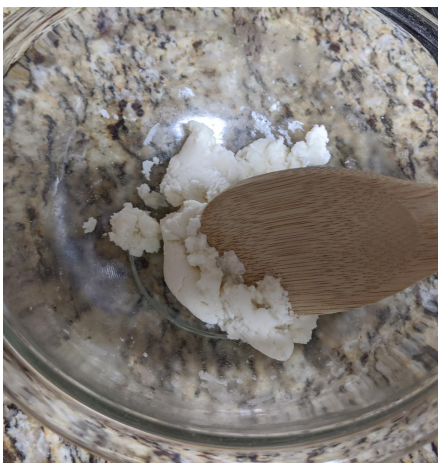
アイスクリーム 4スcoop・適当に

作り方

1. 耐熱ボウルに餅粉もしくは白玉粉を入れ、少しずつ水を加えながら混ぜる（一気に入れるとダマになる）。
2. 全て混ぜたら砂糖を加えて混ぜる。
3. ラップをして、電子レンジ（1100W）で1分～1分半ほど加熱する。
4. 取り出して、水で濡らしたスプーンなどでよく混ぜる。
5. 電子レンジで1分ほど加熱（膨らんできたらOK）。
6. 台の上に片栗粉をまぶし、その上にもち生地を載せる。
7. 片栗粉を上からまぶし、厚さ2ミリくらいに伸ばす。
8. 生地が冷めたら、包丁などで4等分し、アイスを含む。

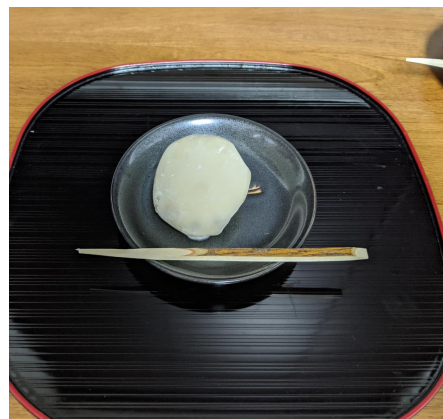
*カップなどで成型して、包み終わりを合わせるときれい。













SHOFUSO
JAPANESE CULTURAL CENTER