



抹茶クリームどら焼き作りに挑戦

・ ・ 餡子の甘味 ヨーグルトの酸味 生クリームのまろやかさが 絶妙 ・ ・

デイサービスセンターころろ 西川 明美

日中は 残暑が厳しい中にも、朝夕には 少しずつ秋の気配を感じる気候になりました。食欲の秋。冷たいものより 少し温かく甘いものに憧れる頃となりました。9月14・15日 おやつクッキングで『抹茶クリームどら焼き』に挑戦しました。

まずレシピは、生地作りからスタート。ボールに玉子・牛乳・ホットケーキミックス・ヨーグルトを入れ、少しずつ交代制で攪拌作業をして貰いました。「ヨーグルトも 入れるの？」と不思議そうに聞かれる方もありました。生地に抹茶を入れると「きれいなグリーン色になって、これだけでもおいしそう！」との冗談も聞かれました。続いてホットプレートにのせて焼く前に、生地を焼く際の大きさの見本示すと、お手本通りの形に焼いておられました。



もう焼けたかな？



これだけでもおいしそう！



完成品

