

# あずき入り抹茶ロール



mdmdsherry

## < 材料の目安 >

卵	2 個
グラニュー糖	60g
薄力粉	60g
抹茶	小さじ 1
牛乳	大さじ 1
生クリーム	120cc
抹茶	小さじ 1
グラニュー糖	大さじ 1
ゆで小豆	適宜

## < 作り方 >

オーブン予熱 180

- 1.薄力粉と抹茶は、合わせてふるっておく。卵にグラニュー糖を加えてハンドミキサーでかたく泡立てる。
- 2.ふるった粉類を加え、泡立て器でさっくり混ぜてから牛乳を加え、ゴムべらでしっかり混ぜ合わせる。
- 3.天板にクッキングシートを敷いて生地を薄く流し広げる。
- 4.オーブンで10分くらい焼く。薄くて割れやすいので、シートに乗せたまま冷ます。
- 5.生クリームにグラニュー糖と抹茶を加え、八分立てくらいに泡立てる。
- 6.生地が冷めたら生クリームを塗り広げ、全体にあずきを散らして端からくるくと巻く。

## 心とカラダのワンポイントレシピ

スキンシップで生まれる、愛されているという安心感。  
愛されていると他人にも優しくなれる