

抹茶ワッフル

☆適応モデル

洋菓子和菓子のコラボレート抹茶の香りが上品なおトナのおやつ



🛒 材料

強力粉	80g
抹茶	小さじ2
無塩バター	25g
ショートニング	35g
卵	1個
砂糖	50g
塩	ひとつまみ
牛乳	10cc
ぬれ甘納豆(大納言)	大さじ4



📎 作り方

1. 強力粉と抹茶は合わせてふるう。
2. ボウルにバターとショートニングを入れ、泡立て器で混ぜて柔らかいクリーム状にする。
3. 溶きほぐした卵、砂糖、塩、牛乳を加えてよく混ぜる。
4. 1の粉を2〜3回に分けて加えて混ぜ、最後にぬれ甘納豆を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
5. 予熱したワッフルメーカーに生地をのせて焼く
(プレート1枚に大さじ2をすくってのせる)
6. でき上がり。