

「トマトを使ったフード・テイクアウト・スイーツ」レシピコンテスト応募用紙

メニュー名 紅白茶通

料理のおすすめポイントやコツ
(150字以内)

トマトの酸味とあんの甘さが調和して優しいトマト風味の和菓子となっています。トマトピューレを使用しているため手軽かつ好みの量に調節も可能です。また、皮をうすくすることで、あんをしっかり感じられます。和菓子ではめずらしいトマト味をぜひ味わってみてください！



2024/12/17

使用材料と必要な分量 (一人前)	・ トマトピューレ : 10g	・ 薄力粉 : 50g	※ トマトピューレ
	・ 白あん : 190g	・ 片栗粉 : 5g	トマトを切り、煮つめて、ミキサーでなめらかにして作成。
	[皮]	・ ドライフルーツ	
	・ 上白糖 : 50g		
	・ トマトピューレ : 5g	三原市特産食材: トマト(完熟)	
	・ 卵白 : 20g		

調理方法と調理時間	① 白あんとトマトピューレをはかり、混ぜ合わせる。	⑨ ドライフルーツをハタの形に切り、のせる。
	② ①を1個20gに丸めておく。(11個)	
	③ 上白糖にトマトピューレを加えゴムベラで軽く混ぜ、卵白をとろとするまで混ぜる。	
	④ 薄力粉と片栗粉を加えて粉気がなくなるまで混ぜ、濡れ布巾をかけて30分休ませる。	
	⑤ まな板の上に打ち粉をして皮を11等分する。	
	⑥ 皮であんこを包む。	
	⑦ ホットプレートで温めて弱火にして薄く油をひいて片面7分ずつ焼く。	
	⑧ 冷ます。	