

ほうじ茶アイスとレンジでカップケーキ

◎ほうじ茶アイス材料（7人分）

- ・市販のバニラアイス 200 ml（1カップ）
- ・ほうじ茶粉 大さじ1強

ほうじ茶アイスの作り方

- ① 材料を全て混ぜる。
- ② ラップをひいたバットに①を入れ、冷凍庫でかためる。
- ③ 固まったら7人分に分けカップケーキの上に盛り付ける。

◎カップケーキ材料（約7人分）

- ・ホットケーキミックス 100 グラム
- ・卵 1 個
- ・水 50 cc
- ・砂糖 大さじ2杯
- ・サラダ油 大さじ1杯

カップケーキ作り方

- ① 材料をすべてよく混ぜる。
- ② ハート型に①を7～8分目まで入れる。
- ③ 2カップずつ500W約1分レンジに入れる。
- ④ 少し冷めたら型から外す。

レンジでほうじ茶チョコ

◎ほうじ茶チョコ材料（約7個位）

- ・ホワイトチョコ 80g
- ・ほうじ茶粉 大さじ 1弱

ほうじ茶チョコ作り方

- ① ホワイトチョコは細かくする。
- ② ①を耐熱容器に入れ 500W で 1 分 40 秒加熱まだ固い場合、10 秒つづ加熱。
- ③ チョコがとけはじめたら大さじ1のほうじ茶粉をいれさらにまぜる。
- ④ ラップを敷いたトレイ（またはチョコレート型）に③を流しいれ冷蔵庫で固める。
- ⑤ チョコが固まったら7等分し完成。