

『食品ロス改善レシピ』

～村上の茶殻を使ったスイーツ～

アイスクリームサンド茶がらビスケット

〈材料〉 6人分

- ・茶がら 35g
- ・アイスクリーム（抹茶味） 3個
- ・ホットケーキミックス 240g
- ・バター 90g
- ・砂糖 60g



〈作り方〉

- ★あらかじめオーブンを180度に予熱しておく
- ①バターを電子レンジ（700w）で40秒加熱する。
- ②溶けたバターに砂糖とホットケーキミックスと茶がらを入れよく混ぜる。
- ③オーブンで15分～30分焼く。
- ④クッキーを冷ます。

クッキーを焦がさないように気をつけてね！

茶がらババロア

〈材料〉 6人分

- ・グラニュー糖 40g
- ・牛乳 400ml
- ・生クリーム 150ml
- ・粉ゼラチン 15g
- ・水 30ml（大さじ2）

〈作り方〉

- ①粉ゼラチンを水でふやかす。
- ②牛乳を手鍋で沸騰しない程度に温める。
- ③温まったら火を止め、水でふやかしたゼラチンを加えよく溶かす。
- ④茶殻に生クリームを少しずつ加えながら五分程度泡立て、③と混ぜ合わせる。
- ⑤型に流して冷蔵庫で冷やし固める。

茶殻を細かく刻んだ方が香りもよく食べやすいよ

食べ残しをしないために食べられる量を考えて、

作りすぎたときはリメイクして最後までおいしく食べよう！