

☆ 食品ロス解消レシピ ☆ 茶殻を使いました。

茶殻入り抹茶生チョコタルト



<材料・4人分>

- ビスケット・・・2箱
- 溶かしバター・・・100g
- ホワイトチョコレート・・・350g
- 生クリーム・・・60g
- バター・・・60g
- 抹茶パウダー・・・60g
- ココアパウダー・・・10g
- 茶殻・・・30g

<作り方>

- ① ビスケットを袋に入れ、細かく砕く
- ② 溶かしバターを入れて馴染むまで揉む
- ③ 型に入れ冷蔵庫で10分冷やす
- ④ 鍋に生クリームを溶かし火を止めて
ホワイトチョコレートを入れて溶かす
- ⑤ 抹茶パウダー、バターを入れてツヤが
出るまで混ぜる。
- ⑥ ①の型に②を流し入れて冷凍庫に固まるまで
冷やします
- ⑦ 冷えたら、パウダーをかけて
- ⑧ 完成

<レシピについてひとこと>

抹茶の中に茶殻を入れることで甘さを控え
食べやすくなっています。

【 白あん入り(あんこも(●`・ω・)ゞ <ok!) 抹茶豆乳茶ガラテ 】

作り方



- ①すべての材料をミキサーで混ぜ合わせる。
- ②グラスに注ぐ。アイスでも、ホットでもお好みでどうぞ。
- ③完成!

《 材料・4人分 》

- 白あん・・・280g
- ◇□
- 抹茶パウダー・・・25g
- 豆乳・・・1.5リットル
- ガムシロップ・・・1個
- バニラエッセンス・・・4滴
- 茶殻・・・15g

[レシピについて一言!!]

改良に改良を重ね、とてもおいしいラテになりました!(◡>◡<◡)。

手軽に簡単に終わるので、ぜひぜひご家庭でもお作りください!!

食品ロスとは食べられるのに捨てられている食べ物のことを言います!日本では毎年、年間約621万トンになります。

