

# ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト 料理レシピ部門



## 素材名

丸ボーロマカロンお茶クリーム

名前  
(ニックネーム)

鹿児島あいごはん

所在地 (県名)

鹿児島県鹿児島市

## ポイント

黒糖には、「ラフィノース」という免疫力を高める天然のオリゴ糖が含まれています。抗ウイルス作用をもつ緑茶と合わせて、お菓子を作ってみました。奄美大島のさとうきびで作られた黒糖、知覧茶の粉末で若い方も手に取りやすいマカロン風にしてみました。

## 材 料

小麦粉 100g  
卵 1個  
黒糖 70g  
ベーキングパウダー 小さじ2分の1

(お茶クリーム)  
バター 20g  
粉糖 10g  
お茶粉末 0,5g  
牛乳 小さじ1

## 作り方

1. ボウルに卵と黒糖を入れ、混ぜる。
2. ベーキングパウダーと小麦粉一緒にし、ふるい、1に入れて粉っぽさが無くなるまで混ぜる。  
※混ぜすぎ注意。
3. 2を絞り袋に入れ、オーブン用の鉄板の上(クッキングシート)に丸く絞り出す。(ビニール袋に入れ袋の先を少し切っても良い)
4. 170度の予熱したオーブンで20分ほど焼く。冷めたらお茶クリームをぬってサンドする。

(お茶クリーム)  
常温に戻し、柔らかくなったバターに粉糖、粉末のお茶を入れ、硬いようなら牛乳を入れて調節する。