

ほうじ茶〈加糖タイプ〉おすすめレシピ集

ほうじ茶ラテ①〈ほうじ茶の風味強め〉

ほうじ粉末加糖タイプ…20g
牛乳…60cc
水…80cc

低脂肪ミルクや豆乳で
さっぱりヘルシーに！



ほうじ茶ラテ②〈ミルク感強め〉

ほうじ茶加糖タイプ…20g
牛乳…100cc
水…50cc

バニラアイスやお砂糖
控えめの生クリームを
浮かべても♡



ほうじ茶プリン

ほうじ茶加糖タイプ…35g
牛乳…190cc
生クリーム…100cc
ゼラチン…10g

○ふやかしたゼラチンに生クリーム
以外の原料を入れて火にかけ溶か
す。最後に生クリームを混ぜこみ
冷やし固める。



ほうじ茶かき氷

ほうじ茶粉末加糖タイプ…50g
牛乳…80cc 弱
練乳…100g

○よく溶かししっかりと
冷やして氷にかける。

かき氷にかけたり、
わらび餅にかけたり、
用途は様々、あなた次第！



ほうじ茶ゼリー

ほうじ茶粉末加糖タイプ…15g
アガー…5g
湯…150cc

○材料を湯でよく溶かし
冷やし固める。



ほうじ茶パンケーキ

ほうじ茶粉末加糖タイプ…30g
牛乳・豆乳または水…100cc
卵…1個
ホットケーキミックス…150g

○材料をダマにならない
ようにかきまぜてフライ
パンで焼く。

