

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 抹茶クリーム：200g
- スポンジケーキ（抹茶味）：4枚
- 小豆あん：100g
- 生クリーム：100ml
- 抹茶パウダー：適量
- 金箔：少々

作り方

1. スポンジケーキを皿に置く。
2. 小豆あんをスプーンで乗せる。
3. 生クリームを泡立て、抹茶クリームを絞り出してモンブランを形成する。
4. 抹茶パウダーを振り、金箔をトッピングする。