

抹茶のポンポネット（100円ショップの紙カップ H3cm×底 4cm 生地 35 g 程度で 12 個分）

オープン目安：180度で13分 使用機種：日立 MRO-DV 200は中段

【材料】（ ）は使用材料

製菓用米粉（リブラン） 100 g
ベーキングパウダー（ラムフォード） 2 g (2.5 g)
抹茶（おぶぶ茶苑 製菓用抹茶プレミアム） 20 g
卵 100 g (M2 個)
粉砂糖 50 g（共立 お菓子専用砂糖超微粒）
発酵無塩バター（雪印ファーマント） 70 g
EX オリーブオイル（オリオ・マローニ） 20 g
はちみつ（ゴールドンロッドハニー） 25 g
コンデンスミルク 20 g



【下準備】

①たまごは冷蔵庫から出して、目玉親父のように茶碗風呂にはいって頂く。

湯加減はぬるま湯で。 あったまったら、取り出しておく。

②バター、オリーブオイル、はちみつ、コンデンスミルクは湯煎で溶かして、よく混ぜておく。

④粉類とベーキングパウダーは、合わせて3回ふるっておく。

（最初に泡立て器でくるくる合わせてから、ふるうとよく混ざる）

【作業】ハンドミキサーのご用意を

①卵をほぐし高速1分、砂糖を混ぜ高速3分（白くふんわりするまで）

②粉の1/4を混ぜて馴染ませ、次にバター類1/2に粉類1/2（残りの半分）と、交互にハンドミキサー低速で混ぜていく。

（ハンドミキサーが動きにくいので、この手順で）

③ダマのない艶のある滑らかな生地になるよう、しっかり混ぜて下さい。

混ぜ過ぎの心配はありません。

④ラップをして常温で1時間程度寝かせる

⑤オープンの余熱を始める

⑥寝かせた生地を軽く混ぜ、落ち着かせたら、絞り袋で絞り出すか

スプーンとヘラでカップに（今回のサイズは半分、35 g 位）に分け入れる
慌てないでゆっくり作業しても大丈夫

表面が気になる場合は、湿らせた指の腹で軽くちよんちよんと押える
天板に並べ、表面が薄く茶色くなった程度に焼く。

（焼きすぎ無い方が美味しいタイプです）

焼き上がったなら天板から取り出し、ラップなどかぶせて冷ます。

※しっかり抹茶の味そのものを楽しめる、大人の味です（濃茶）。

※抹茶にはオリーブオイルがよく合うのですが

癖の強いものしか無い場合は、植物油をお勧めします。

オリーブオイルのオリオ・マローニは

イルビアンコ <http://www.ilbianco.com/> で購入しています。

※焼き型は、ラミカップ菊型5 A（マルサンパントリー）等も向いています。

※長時間寝かせる場合は冷蔵庫で、取り出した際に常温に戻しヘラでよく混ぜて、

少し落ち着かせてから型に入れて下さい。

①



②



③



⑥

