

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「宮武将吾のランチパーティー 2015年11月19日より」

シュークリーム「キリン午後の紅茶レモンティー」入り 宮武将吾のランチパーティーレシピ



- 1 牛乳、午後の紅茶レモンティー、卵黄、グラニュー糖、バニラエッセンス、小麦粉、コーンスターチ、バターでカスタードクリームを作る。
- 2 牛乳と午後の紅茶レモンティーを鍋に注ぎ温める。
- 3 卵黄、砂糖、小麦粉を混ぜ合わせる。
- 4 2に3を入れ、炊き上げる。バターを加え、目の細かいこし網などでこし、冷ましておく。
- 5 シュー生地⁴に4のカスタードクリームを絞り入れて完成。

材料(4人分)

牛乳	200cc
午後の紅茶レモンティー	300cc
卵黄	5個
グラニュー糖	105g
バニラエッセンス	少々
小麦粉	20g
コーンスターチ	20g
バター	60g
シュー生地又はパイケース	4個

レシピで使用している商品のご紹介

