



桑の葉美人レシピ



桑の葉クッキー



【材料】 4人分

薄力粉	100g
粉砂糖	40g
バター	100g
桑の葉美人	2袋
バニラエッセンス	少々

【作り方】

- ① バターは室温でやわらかくしておきます。
- ② やわらかくしたバターと粉砂糖を合わせ、泡立て器で白くふわっとなるまでよく混ぜます。
- ③ ゴムベラに持ち替え、②に桑の葉美人とバニラエッセンスを入れ、薄力粉をふるいながら加え、練らないようにさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
- ④ ラップをひいた上にのせ、包みながら直径3~4cm位の円柱にします。
- ⑤ 冷蔵庫で1時間ほど寝かせます。
お急ぎの時は冷蔵庫で20分くらいでもOK。
- ⑥ ⑤のラップを外し、5mmにスライスします。
オーブンシートを敷いた天板に並べ、150℃で20分焼きます。

桑の葉うどん



【材料】 2人分

中力粉	300g
塩	15g
水	150cc
桑の葉美人	2袋

【作り方】

- ① 中力粉と桑の葉美人はあらかじめ合わせておき、塩と水も合わせ、塩水にしておきます。
- ② 大きめのボールに粉を入れ、少しずつ塩水を足していき混ぜてそば状にします。手で押しつけるようにこね、丸くまとめます。
- ③ 厚手のビニール袋に入れ2時間ほど休ませ、再びこね始めます。ビニール袋にいたまま、足で踏み、折りたたんでまた踏む、を繰り返します。そして再び30分ほど休ませます。
- ④ 打ち粉(分量外)をした台に生地を置き、綿棒で伸ばします。ある程度伸びたら綿棒に生地を巻き付け、転がしながら伸ばしていきます。
- ⑤ 厚さ2mmほどになったら生地を折りたたみ、はしから包丁で2mm幅に切っていきます。この時麺がくっつきやすいので、しっかり打ち粉をしてください。
- ⑥ たっぴりの沸騰したお湯に打ち粉をはらいながら麺を入れ、ゆっくりかき混ぜながら10分くらいゆでます。実際食べてみて堅さを調節してください。
ざるにあげて流水でぬめりをとり、水をきったらできあがり。

桑の葉入り ホットケーキ



【材料】 3~4枚分

ホットケーキ ミックス	200g
卵	1個
牛乳	3/4 カップ
桑の葉美人	1袋

【作り方】

- ① 市販のホットケーキミックスに桑の葉美人を加えて混ぜます。
- ② ホットケーキミックスの手順通りに焼きます。
お好みでバターやはちみつをかけてお召し上がり下さい。

桑の葉アイス



【材料】

バニラアイスクリーム	適量
桑の葉美人	お好みの量

【作り方】

- ① バニラアイスクリームに桑の葉美人をいれて混ぜます。
- ② 冷凍庫で固めてできあがり。