

◎舂五山茶カスタードクリーム・・・全体量で433kcal

材料（作りやすい分量）	
舂五山茶粉末	小さじ2
砂糖	50g
小麦粉	10g
卵	1個
牛乳	200g
フリージングバック	1枚

作り方

- ①ボウルに舂五山茶の粉末、砂糖、小麦粉を入れて混ぜる。
- ②溶いた卵を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。
- ④③をザルでこして鍋に入れ、中火にかける。
- ⑤絶えずヘラで鍋底をジグザグしながら混ぜる。
- ⑥かたまりはじめたら火からおろし、全体を混ぜてなめらかにする。再び火にかけてもったりとして、鍋底にヘラをそわせて、鍋底がはっきり見えるようになったら火からおろす。（焦がさないように）
- ⑦鍋底を水で冷やしてあら熱をとったらフリージングバックに入れて冷やす。

◎舂五山茶水ようかん・・・1個分 106kcal

材料 (120mlの容器に5個分)	
舂五山茶入りあん	
こしあん	200~220g
舂五山茶粉末	大さじ2
寒天液	
粉寒天	2g
水	300ml
塩	ひとつまみ
舂五山茶粉末	適宜

作り方

- ①ボウルにこしあんと舂五山茶粉末を入れて粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- ②小鍋に粉寒天と水、塩を入れてよく混ぜ、中火にかける。沸騰後、1分加熱して火を止める。
- ③①のあんの中に②の寒天液を3回くらいに分けて少しずつ加えていく。ヘラでその都度よく混ぜて、全体がなめらかになったら、カップに流し入れて冷蔵庫で冷やす。
- ④食べる直前に舂五山茶粉末を少量ふりかけると、より舂五山茶の香りを味わうことができる。