

杜仲茶入りのグラノーラバー

【材料（2本分）】

杜仲茶	小さじ1
フルーツグラノーラ	1/2 カップ
ポン菓子	1/2 カップ
マシュマロ	3個
バター	10g

【作り方】

1. 杜仲茶の葉を細かく砕いておく
2. ホットプレート（またはフライパン）にバターを溶かす
3. 続いてマシュマロを溶かす（マシュマロは細かく切っておくと溶けやすい）
4. マシュマロが溶けたら火を止めて、杜仲茶とグラノーラとポン菓子を入れて混ぜる
5. 粗熱が取れたら、細長く成形して完成

●杜仲茶はスパイスみたいに使えるそうです。「八角」や「シナモン」のような風味を楽しめて、その特徴を活かしたお料理がネットなどで公開されています。
ぜひ、いろいろ作って楽しまれてください♪