

井筒八ッ橋本舗 京料理井筒から教えていただいたレシピ

★チョコ生八ッ橋★チョコ八ッ橋

1. 板チョコ 250g を牛乳 130ml で溶かす。
2. 溶かしたチョコで、八ッ橋をコーティングする。

★焼きもちと生八ッ橋（抹茶味・ニッキ味）

1. 餅をオーブンで焼き、焼きあがったらハケで餅に醤油を塗る。
2. 醤油を塗った餅に生八ッ橋をまいてさっと炙る。

★八ッ橋風味のサツマイモチップ

1. あらかじめ八ッ橋をフードプロセッサーで粉砕しておく。
2. さつまいもを薄くスライスにして5分ほど水に晒す。
3. さつまいもの水気を取り、160℃の油で水泡が消えるまで揚げる。
4. 揚げた芋に、粉砕した八ッ橋を茶こしで降り混ぜて仕上げる。

★生八ッ橋の色々包み（りんご・さつまいも・バナナ→八ッ橋で包める大きさに切る）

1. りんご…フライパンに油をひき、少しやわらかくなるまで炒める。
2. さつまいも…水180ml 砂糖50g のシロップでやわらかくなるまで煮る。
3. バナナ…オーブンで焼く。

★生ハム・クリームチーズ包み

1. 生八ッ橋の上に生ハムをのせ、長方形に切ったクリームチーズをのせてそれを芯にして巻く。

★生八ッ橋のチーズトースト

1. 食パンに1cm位に切った生八ッ橋をのせる。
2. その上にとろけるチーズをかぶせるようにのせる。
3. オーブントースターで焼く。