

달콤쌔름한 견과 속의 조화

제주 말차 호떡



▣ 재료

1) 반죽: 밀가루 200 g, 찹쌀가루 30 g, 따뜻한 물 50 ml, 이스트 5 g, 설탕 15 g, 우유 200 ml, 소금 5 g, 식용유 적당량, 까페드다몬 제주 말차 라떼 1봉지

2) 속재료: 황설탕 100 g, 다진 견과류 50 g, 까페드다몬 제주 말차 라떼 1봉지

▣ 만드는 방법

Step 1 따뜻한 물에 이스트를 넣고 섞는다.

Step 2 제주 말차 라떼 1봉지에, 밀가루, 찹쌀가루, 소금을 섞는다.

Step 3 1과 2를 섞고, 우유를 추가하여 반죽한 뒤, 따뜻한 곳에서 1시간 발효한다. 반죽이 부풀어 오르면, 손으로 치대어 가스를 빼주어 반죽을 부드럽게 해준다.

Step 4 반죽을 떼어 속재료(말차 라떼+황설탕+다진 견과류)를 넣어 달군팬에 기름을 두른 후 굽는다.