

2008年2月15日(3)

ひな祭り 手作り和菓子

レンジで作る「道明寺粉桜餅」

ほんのり桜色。桜葉のかぐわしさが風情ある桜餅。
愛らしいお雛様を囲んでのひととき、
手作りの桜餅に、お顔がそっとほころびます。

材料(13個分)

道明寺粉	150g	砂糖	20g	食紅	極少量
こしあん	260g	水	小さじ2	桜の葉塩漬け	13枚
水	200cc				

下準備

- ◆ 桜の葉の塩漬けは水に、1時間～2時間浸し塩抜きする。
- ◆ こしあんは13等分に丸めておく。
- ◆ 砂糖を小さじ2の水で溶かし、食紅を入れよく混ぜ合わせる。

作り方

- ① 道明寺粉をさっと洗い、ザルにあげておく。
- ② 耐熱容器に①と水200ccを入れ、ラップをして500wのレンジで約7分加熱する。
- ③ ②が熱いうちに、色付けした砂糖水を混ぜ合わせ、そのまま布巾をかけて15分位蒸らす。
- ④ ③を13個に分け、丸めておいたこしあんを包み、俵型にする。
- ⑤ 桜の葉を中表にして④を包む。

(K)

