

2008年3月21日(3)

さくらの花に心をときめかせ、
おいしい春を召しあがれ。
上品な甘さが人気のお花見団子です。

お花見 団子

＊材料(8本分)

・上新粉 160g	・水 大さじ2	・食用色素(赤) 極少量
・白玉粉 40g	・熱湯 200ml	・砂糖水 適量
・砂糖 50g	・乾燥ヨモギをもどしたもの 10g	

＊作り方

- ① 白玉粉と水を合わせてこね、上新粉、砂糖を加え、熱湯を少しずつ加えながら混ぜてよくこねる。
- ② 蒸し器に固く絞ったぬれ布巾とオープンシートを敷き①を小さくちぎって平たく伸ばしたものを並べ、蒸気のあがった蒸し器で強火で約25分蒸す。
- ③ ②をオープンシートごと取り出し、シートを使って、熱いうちに生地がなめらかになるまでよくこねる。
- ④ ③をボールに移して水でぬらしたすりこ木でよくついで、3等分にする。
- ⑤ 3等分のうちの1つに、ヨモギ、もう1つに少量の水でといた食紅を加えよくこねる。
- ⑥ 3種類の生地をそれぞれ8等分にして、手に砂糖水をつけながら団子に丸め、水でぬらした竹串に緑、白、ピンクの順に刺す。(K)