

桜もち

クレープのような生地でこしあんをくるっと巻いた、関東風の桜もちです



材料 (5 個分)

上新粉	40g
白玉粉	20g
砂糖	15g
水	80cc
食紅	少量
サラダ油	適量
桜の葉	5枚
こしあん	80g

作り方

- 1 桜の葉は 30 分ほど水に入れて塩抜きをする。
- 2 ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加え、だまがなくなるまで、よく溶く。
- 3 2 のボウルに砂糖、上新粉を入れ、よく混ぜ合わせ、こし器でこす。水で溶いた食紅を加え、生地を桜色に染める。
- 4 少量の水で食紅を溶き、3 に入れ、ピンク色の生地を作る。
- 5 フライパンにサラダ油を薄く塗り、4 の生地を流し、スプーンで楕円形に薄くのばして焼く。
- 6 表面が乾いたら裏返し、弱火で裏面もさっと焼く。
- 7 こしあんを 5 つに分け、細長い俵型に丸める。
- 8 6 の中央に 7 を置き、折り畳み、水気を拭いた桜の葉で巻く。
・食紅は耳かき一杯をほんの少量の水で溶かし、生地には一滴ずつ入れてピンク色に染めましょう。たくさんいれると、赤くなりすぎるので気をつけましょう。