

うぐいすもち

きな粉に抹茶を混ぜた深緑の衣のうぐいすもちです



材料 (8 個分)

白玉粉		90g
水		160ml
砂糖		90g
こしあん		200g
きな粉		大さじ 3
抹茶		小さじ 1

作り方

- 1 こしあんは 10 等分して丸めておく。
- 2 トレーにきな粉を入れ、抹茶を混ぜておく。
- 3 求肥を作る。耐熱容器に白玉粉と砂糖を入れ、少しずつ水を加え混ぜる。
- 4 3 にふんわりラップをかぶせ、600W で 2 分加熱する。取り出してよく混ぜ、再度ラップをかけ 2 分加熱して取り出し、生地がなめらかになるまでよく混ぜる。
- 5 2 に生地を取り出し、上にもきな粉をかけ、10 等分にする。温かいうちにきな粉を手につけ、生地を丸く伸ばしあんを包み俵型にする。とじ目を下にして、うぐいすの形に整える。