

黒米大福

紫色の紫陽花を思わせるきれいな色になりました



材料（8個分）

もち米	……	1合(150g)
黒米	……	大さじ1
水	……	100ml
つぶあん	……	240g

作り方

- 1 もち米、黒米は洗ってたっぷりの水に浸す。
- 2 つぶあんは8等分にする。
- 3 1は2時間後、ボウルにざるをおき、水を切る。浸しておいた水をおいておく。
- 4 ミキサーに、3と浸しておいた水100mlを入れ滑らかになるまで攪拌する。
- 5 耐熱容器に4を入れ、ふんわりとラップをかけ、レンジ600Wで4分加熱する。
- 6 バットに片栗粉を敷いておく
- 7 レンジから取り出し、ゴムベラで混ぜ、6に広げる。
- 8 8等分にする。手に片栗粉をつけ、生地を丸く平らに広げ、真ん中にあんをのせて包み、包み終わりを下にして丸く整える。
 - ・生地の温度が下がると、形を整えづらいので、生地が冷めないうちに包む作業をしましょう。