

黒糖みなづき

ういろう生地に黒糖を入れ、いろんな甘納豆をのせました



材料（作りやすい分量）

上新粉	……	120g
片栗粉	……	30g
上白糖	……	40g
黒糖	……	30g
水	……	150ml
甘納豆	……	適量

作り方

- 1 甘納豆はさっと水で洗っておく。
- 2 ボウルに上新粉、片栗粉、上白糖、黒糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- 3 牛乳パックの注ぎ口から 2 の生地を入れる。注ぎ口を閉じ上に向けておきレンジ 500W で 2 分 30 秒加熱する。
- 4 上の部分を切り、甘納豆を並べ、また閉めて、テープでとめ、レンジ 500W で 1 分 30 秒加熱する。
- 5 パックを切り取り、できあがった生地を冷ます。
- 6 冷めたら、三角形に切ってできあがり。
 - ・ 黒糖がなければ、全て上白糖でもよいでしょう。
 - ・ 黒糖を上白糖に変え抹茶小さじ 1 を入れると抹茶味の生地になります。
 - ・ 水無月は、6月に無病息災を願っていただく和菓子です。三角の形は暑気を払う氷をかたどった物だそうです。
 - ・ 翌日になって固くなった場合は、蒸し直すとよいでしょう。