



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「夏の和菓子」

1999年7月放映分レシピ

岩おこし

材料(2.5cm x 2.5cmの角天板1枚分)

作り方

(A)

水飴.....150g
上白糖.....150g

Aを大きめの鍋に入れ火にかける。

木しゃもじで混ぜ、砂糖が溶けたら、火を弱め、サラダ油を入れて混ぜ、火を止める。

(B)

岩粉.....150g
八割ピーナッツ・30g
黒ごま.....20g

Bを加え、水飴と混ぜたら、方に移す。

型からだし、適当な大きさに切って完成!

あゆ焼き

材料(10匹分)

作り方

卵.....75g
上白.....110g
はちみつ.....10g
薄力粉.....100g
水.....80cc
あずきこしあん・200g

ボールに卵と砂糖・蜂蜜を入れ泡立て器で四分立てに泡立て、この中に1/2量の水を加えて種をのばし、ふるった小麦粉を混ぜて30分休ませる。

四分立ては、砂糖のじゃりじゃりがなくなるくらいだよ。

あんを10個に分けて細長く丸めておく。

を休ませたら、1/2量の水を徐々に加えて、種をゆるめる。

鉄板を熱して、サラダ油を薄く吹き込み、の種をしゃもじで13cm x 8cm楕円形に流し、弱火よりやや強くして焼き、ぷつぷつ表面が乾いてきたら裏返し、サッと焼いたらすだれにとる。

の皮にあんを置き、二つ折りにし、頭と尾を塗れ布巾で軽くつまみ 火箸で野決めをつけて完成!

みたらし団子

材料(4個串10本)

作り方

(A)

上用粉.....200g
上白.....200g
塩.....2g
水.....200g

ボールにAの材料を入れ、木しゃもじで混ぜる。

蒸し器に(枠を置いて)、ぬれ布巾を敷き、を流し入れ、強火で10~15分蒸す。

ボールに移し、粘りが出るまで麺棒(すりこ木でもイイ)でつく。

15gに切り分けて丸め、串に刺す。

たれ(B)

しょうゆ.....35cc
みりん.....20cc
上白.....50g
水.....100cc

手水を使うとくっつかないよ。

フライパンで焼き目をつける。

Bの材料を煮立てる。混ぜながらCを入れる。とろみがついたら火を止める。

たれをからめて出来上がり。

(C)

片栗粉.....15g
水.....40cc
2.5cm x 2.5cmの角天板
1枚分

(A)

水飴.....150g
上白糖.....150g

(B)

岩粉.....150g
八割ピーナッツ・30g
黒ごま.....20g