



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「～ 桜の季節の和菓子 ～」

2000年3月放映分レシピ

道明寺桜餅

材 料(4人分)

道明寺粉... 100 g
熱湯... 160 cc
食用着色料(赤)... 少々

上白... 30 g

あずきこしあん... 160 g
塩漬けの桜の葉... 8枚

作 り 方

桜の葉は水で洗い、塩気が強過ぎる時は、軽く塩出しをしておく。

ほんの少し着色料で色付けした、熱湯をグラグラ沸かし、火を止めて道明寺粉をふり入れ、ふたをきっちりと5分間蒸らす。5分蒸らすと、水分をすっきり吸収して、ふっくら戻る。

蒸し器にぬれ布巾を敷き、を平らに広げて入れ、強火で20分間蒸す。

あんは8等分にし、丸めておく。

ボウルに をあけ、砂糖を加えて混ぜ合わせる。

を8等分にし、ぬれ布巾を敷いたバットの上に乗せる。ぬれ布巾の上に乗せておかないとくっついてしまう。手に水をつけながら、指先で丸く伸ばし、中心にあんを乗せ、もちの縁をつまみ寄せながらあんを包み、俵型に丸める。

桜の葉の水気をふき、葉の表をもちにつけるようにしてまく。水気はふかずにザルにあげておく。

いちご大福

材 料(10人分)

白玉粉... 100 g
水... 1カップ
水あめ... 20 g
砂糖... 70 g
白あん、または
好みでこしあん... 300 g
いちご... 16～18個
片栗粉... 適量

作 り 方

いちごは洗って水を切り、額を落としてあんて包んでおく。

鍋に白玉粉と水を入れてよく混ぜ合わせ、4～5分間置いて、なめらかになったら、弱火にかけ、木しゃもじで混ぜ合わせながら、焦げ付かないように平均に熱を通す。

透明になってきたら、砂糖を2～3回に分けて混ぜ合わせる。

さらに混ぜ合わせながら、火を通し、水あめを入れ、よく練り上げる。

バットに、片栗粉をふるっておき、 を流し入れ、イチゴの個数に均等にちぎり、 を包む。

焼き餅

材 料(10人分)

上用粉... 50 g
もち粉... 60 g
水... 100 cc
こしあん... 250 g
菊の型
ホットプレート
セロハン袋・セロテープ

作 り 方

こしあんを20個にまるめる。

ボールに上用粉ともち粉を計り、水を加えて混ぜ、20個に分ける。 のこしあんを

の皮で包み、ぬれ布巾に包んで薄く広げ、ぬれ布巾の上から菊の型を押して、形を作り、ホットプレートで焼く。