



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「春をまつ ~やさしい彩りの和菓子で春を楽しもう~」

3月放映分レシピ

桜もち

材料(10個分)

皮
白玉粉.....6g
水.....100cc
砂糖.....20g
薄力粉.....60g
色粉(赤).....少々

あずきこしあん...250g

塩漬けの桜の葉...10枚

サラダ油...少々

作り方

ボールに白玉粉を入れ、分量の水からとった水少々を加えて団子状に練る。
砂糖と残りの水を少しずつ入れて、だまのないように溶きのばす。
小麦粉を入れて混ぜ、なめらかに溶きのばしたら、食用着色料の赤を、薄く薄く溶いたものを少々入れて、薄いピンクにする。
万能こし器でこし、そのまま20分ほど休ませる。
桜の葉は洗い、塩辛いものは水につけて塩抜きする。
あんは、10等分して、俵型に丸めておく。
熱したフライパンを、油布で拭き、を楕円形に薄く流して焼く。
あんだまをクレープで巻き、さらにその上から桜の葉で巻く。

草萌え

材料(4人分)

ゆずの皮の甘煮
ゆずの皮.....1/2個分
砂糖.....50g
水.....40cc

かるかん
大和芋.....40g
砂糖.....80g
水.....50cc
上新粉.....45g

抹茶.....少々
あずきこしあん...70g

作り方

~ゆずの皮の甘煮を作る~
ゆずを半分にとって、絞って中を除き、内側の白い部分をそぎおとす。
端から細い千切りにし、一度ゆでこぼす。
鍋に入れ、分量の砂糖を水を入れて弱火にかけ、透き通ってやわらかくなるまで煮てそのまま冷ます。
冷めてから、キッチンペーパーに取り出して、余分な水分を除く。
~かるかんの生地を作る~
大和芋の皮をむいて、おろし金ですりおろし、すり鉢にとってする。
砂糖を1/4量加えて1分間すり、水も1/4量加えてまた1分間する。
これを交互に繰り返して、全量を加えてする。
上新粉を少しずつ加えながら、ゴムベラでよく混ぜる。20gを取り分けておく。
~蒸す~
蒸し器に、18cm x 24cmの枠を置き、内側に角をぴっちりたててクッキングペーパーを敷く。
かるかんの生地を流して平らにする。
端から1/3の部分にゆずの皮の甘煮を散らし、ふたをずらして、3分間蒸し、次にふたをぴったりしめて7分間蒸す。
かるかんの で取り分けた20gの生地に抹茶の水溶きを少々を加えて混ぜ、蒸す中央部に広げて、さらに7分間蒸す。
~巻く~
さらし布巾を固く絞って台に広げ、蒸しあがった生地を返して取り出し、紙をはがす。
あずきこしあんを幅いっぱい長さの棒状にまとめて手前に乗せ、下の布巾でかるかんを持ち上げて巻き込む。布巾を使いながら、ぴったりと巻き上げて布巾をはずし、ラップでぴったりと包んで形がなじむまでおく。
端から好みの厚さに切って器に盛る。

うぐいす餅

材料(8個分)

ぎゅうひ
白玉粉.....50g
水.....100cc
砂糖.....70g
水あめ.....20g

あずきこしあん...200g
青きな粉.....50g

作り方

あずきこしあんは、10等分にし、楕円形に丸めておく。
パット(または、浅くて広い皿)に青きな粉を広げておく。
~ぎゅうひをつくる~
底の丸い厚手の鍋に、白玉粉を入れ、分量の水を少し入れて手でよくこね、さらに水を少しずつ加えて、溶きのばす。
の鍋を中火にかけ、木じゃくしでよく混ぜながら、火を通す。
のりのようにまとまってきたら、火を弱めて焦がさないようにし、さらによく練っていると完全に火が通り、透き通ってくる。
砂糖の1/4を加えてかき混ぜ、なめらかになったら、次の1/4を加えて混ぜる。
水あめも加えて混ぜる。(気長に練ってよく火を通しておくと、やわらかさが持続する。)
の上にぎゅうひをあげ手に青きな粉をつけて二つに折り、端からのばすようにして10個にちぎる。
1個ずつ指先で平らにのばし、のあんだまをのせて両端を引き合わせるようにとじ、合わせ目を下にして形を整える。
両端を軽くつまみ、上から青きな粉をふるいかける