



## 電子レンジで作る簡単うぐいす餅



### 材 料 4個分

白玉粉	25 g	水あめ	5 g
上白糖	50 g	うぐいす粉	適量
水	50cc	白あん（黒こしあんでもよい）	80 g

### 下準備

- ・上白糖は、ふるっておく。
- ・白あんは、1個20gに丸める。

### 作り方

#### （求肥の作り方）

- ① 耐熱ボウルに白玉粉を入れ、水を半量加えてペースト状になるまで手で混ぜる。
- ② ①に上白糖を加えて残った半量の水を少しずつ加えながら混ぜる。（水を全部入れてしまわず、とろとろになりすぎないように注意する）
- ③ 電子レンジで30秒ほど加熱しヘラで混ぜ合わせながら上白糖を溶かす。さらに30秒を数回加熱しては、混ぜるを繰り返し、コシがあり透明感がでるまで数回繰り返す。固くなるのを防ぐために水あめを加える。（コシが足りないようなら、追加で10秒ずつ加熱して様子を見る）。

#### （うぐいす餅の作り方）

- ④ ふるったうぐいす粉をバットに広げ、③の求肥をのせ粗熱をとる。
- ⑤ ④を取り分けて外側がつるんときれいになるよう丸めて、中に白あんを包み楕円形に整え、両端をつまんで引っ張り、うぐいすの形に似せる。粉ふるいでうぐいす粉を上からふるってできあがり。