

桜もち



材 料 6 個分

道明寺粉	90 g	食紅（赤）	少量
熱湯	100ml~120ml	こしあん	120 g
砂糖	40 g	塩漬け桜の葉	6 枚

下準備

- ① 塩漬け桜花は水につけて塩抜きする。（キッチンペーパーで水気を取る）
- ② 道明寺粉は、手早く水洗いしてザルにあげておく。

作り方

- ① 道明寺粉を耐熱ボウルに入れて食紅、砂糖を溶かしたお湯に10分ほど浸しておく。
- ② ①にラップをかけて3分、600Wの電子レンジで温める。
- ③ ②を取り出し、底から混ぜて再び電子レンジで3分温める。取り出して混ぜ、そのまま10分置いて粗熱をとっておく。
- ④ こしあんは、1個20gのあん玉を作る。
- ⑤ 道明寺粉を等分に分けて丸め、手のひらで丸く伸ばして、あん玉を包み楕円状に形を整える。
- ⑥ 葉脈のある葉裏が表になるように桜葉で⑤を包み、お皿に盛り付ける。