

桜もち

(10個分材料)

こしあん・・・200g
道明寺粉・・・160g
食紅・・・少量
水・・・300cc
砂糖・・・大さじ2
桜の葉塩漬け・・・10枚

(作り方)

- ①桜の葉は1枚ずつはがし、薄い塩水に漬けてやや塩抜きする。
- ②こしあんは20gずつ、10個に丸めておく。
- ③鍋に水、砂糖、少量の食紅、道明寺粉を入れ十分よくかき混ぜ火にかけて弱火で水分を米に吸わせていく。
米の色を見て薄いようなら食紅を足す。
- ④水分がなくなったら火からはずし、鍋に蓋をして15分位むらす。
- ⑤15分経ったら木べらで何度か捏ね、少し粘りをだす。
- ⑥⑤を10等分する。
- ⑦桜の葉は乾いた布巾かペーパーで水気を拭いておく。
- ⑧手に水を少し付け、②のあんこを⑥の道明寺粉で包む。
- ⑨⑦の桜の葉の葉脈が外側になるように2つ折りに包む。

