

桜餅

材料 (8個分)

道明寺粉	100g
砂糖	15g
食紅	少々
こしあん	120g
桜の葉塩漬け	8枚
水	150cc



作り方

1. 桜の葉塩漬けを流水でさっと洗い、たっぷりの水に30分ほど浸けて塩抜きをしてキッチンペーパー等で水気を切っておく。
2. 耐熱容器に道明寺粉、砂糖、水、食紅を入れてさっと混ぜる。
3. 2にラップをして電子レンジ(600w)で3分加熱、さっくりと混ぜて、再びラップをしてレンジで1分加熱。
レンジから出して、ラップをかけたまま15分程蒸らす。
4. あんは8等分して丸めておく。
5. 3の生地をラップの上に取り出して棒状にし、8等分に切り分ける。
6. 手に水をつけて生地を丸めてから円盤に広げ、あんを包む。
7. 6を桜の葉の軸の見える方が外側になるように包む。

✕モ・道明寺粉とはもち米を水に浸し蒸し上げて、乾燥させ粗くひいたもの。

所要時間	1時間
主な調理器具	耐熱容器、レンジ