

柏餅



☆材料（約25個分）

まきの粉	500g	
こし餡	500g	
お湯	350cc	…（多少季節により変わります）
柏の葉	25枚	

☆作り方

- ① まきの粉にお湯を数回に分けて入れよく混ぜる
- ② 手でまとめながら少し硬いかなと思う位までひとまとまりになるようにしっかり練る
- ③ ②の生地を蒸気がよく通るように適当な大きさに分割する（なるべく平たい方が火が通りやすい）
蒸気のたった蒸し器（ぬれ布巾を敷いておく）で約20分間蒸す

蒸している間に餡を25等分しておく

- ④ ③の生地を布巾ごと水を入れたボールに入れ粗熱を抜く
- ⑤ 水気をきり生地を布巾でまとめ弾力が出るまで揉みひとまとめにしてすりこぎでつく
- ⑥ ⑤の生地がまだ、あたたかいうちに25等分する生地を厚めで楕円形に伸ばし、餡をのせ半分折って口を閉じ蒸気のたった蒸し器で約5分蒸す

※蒸している間に餡が流れ出ないように口はしっかり閉じる
となりとくっつかないように十分に間を空けて並べる※

- ⑦ 蒸し上がったら、手水をつけてとり濡れ布巾をかけて粗熱をとってから葉で包む
（柏葉はあらかじめ水洗いをし1枚ずつ拭く）

※表面をよく乾かさないと生地が葉にくっつき剥がれにくい※