

桜餅



☆ 材料

道明寺粉	300g
グラニュー糖	180g
水(少量の食紅を混ぜておく)	3カップ (600cc)
こしあん	500g
桜葉	25枚

☆ 作り方

- ① 厚手の鍋に水とグラニュー糖を入れ火にかけます
砂糖がよく溶けたら道明寺粉を加え
弱火で7~8分位煮詰めます
道明寺粉に密を十分に吸収させます
おかゆ状態になったら火を消し、ビニールで
ピッタリと覆いをし、1時間程蒸らします

※木じゃくしで混ぜ焦げ付かないようにします

- ② こしあんを25個に丸めます(1個20g位)

- ③ 桜の葉をさっと水洗いし、きれいな布巾で1枚ずつ
拭いておきます
※塩漬桜葉に夾雑物が入っていることがある為です

- ④ 蒸らした道明寺種を25個に分割します(手水使用)
1個ずつ手のひらに広げて丸めた餡をのせ
丸く包み、桜の葉にのせ形よく巻きます

- ## ☆ 保存
- 早めにお作りください。
餡は冷蔵保存で1ヶ月が賞味期限です