

桜餅

(関西風 / 道明寺)

【材料 (10個分)】

道明寺粉	120g
水	180cc
色粉 (赤)	少々
上白糖	大さじ2
塩	少々
小豆こしあん (中あん)	150g (15g × 10個分)
桜の葉 (塩漬け)	10枚

【準備】

- ・ 赤の色粉は少量の水で溶いておく。水180ccに色粉を少量加え、ピンク色に染めておく。
- ・ 小豆あんは10等分して丸めておく。
- ・ 桜の葉はさっと水洗いして、ペーパータオルで水気をふき取り、堅い軸の部分を切っておく。
(* 塩気が強い場合には、10分程塩出しする。)

【作り方】

- 1) 耐熱ガラスのボウルに道明寺粉を入れ、準備したピンク色の水を加えて均等に混ぜる。そのまま8~10分置いた後、ラップをしてレンジで5分加熱する。
- 2) ラップをはずして乾いた布巾をかぶせ、10分蒸らす。その後上白糖と塩を加えて、全体を良く混ぜる。
- 3) 粗熱がとれたら、固く絞った濡れ布巾 (またはラップ) で包んで棒状にのばし、ヘラで10等分にする。
- 4) 手に水をつけて3) をのせ、手のひらで軽く広げたらあん玉をのせて包む。
10個全部を包み終えたら一度手を洗い、俵形に形を整える。
葉脈を外側にして桜の葉でくるむ。