

温度調節機能で適温キープ、モチモチした食感できれいに美味しく。



# 桜もち(関東風)

温度調節機能

160℃設定



## 材料 (8コ分)

薄力粉	40g
白玉粉	15g
砂糖	15g
水	100ml
食紅(赤)	少々
桜の葉の塩漬け(無くて可)	8枚
桜の花の塩漬け(無くて可)	8個
こしあん	200g
サラダ油	適量

## パリエーションを楽しむなら



### ひなまつりバージョンに

緑の食紅をつけて生地を緑色にすれば、かわいらしいひなまつり風に!  
中身を白あんに変えてもGOOD。



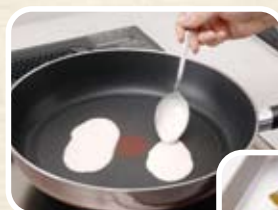
## 1 生地をつくります

ボールに白玉粉を入れ、分量の水を少しずつ加えて混ぜ溶かします。そこに薄力粉、砂糖を加えて混ぜます。少量の水で溶いた食紅を入れ、薄いピンク色にします。

※白玉粉がダマにならないよう、水は少しずつ入れて下さい。  
※食紅は直接入れず必ず少しずつ水で溶いて、色を確認してください。

## 2 こしあんを俵型に整えます。

桜の葉、花は流水でよく洗い、水を貯めたボールに10分~20分つけて、塩抜きをしておきましょう。塩抜きが終わったら水気をふいておきます。こしあんは8等分にし、俵型にします。



## 3 温度調節機能をつかって生地を焼きます

温度調節機能を160℃にあわせ、フライパンに薄くサラダ油を敷き、スプーンの背を使って①をだ円形に伸ばし、焼きます。桜の花を生地の上のにせ、裏返し、弱火で両面焼きます。あら熱が取れたら、こしあんを巻きさらに桜の葉でくるみます。

