

はじめての和菓子作り

あじさいの練りきりとわらび餅

★わらび餅



<材料>

・原材料

でん粉（本わらび）、加工でん粉（タピオカ）、上白糖、黒糖、きな粉

・わらび餅・・・6人分

わらび粉…100g 上白糖…250g 黒みつ…50g 水…650cc

きな粉…お好みで

<作り方>

1. 片手鍋に、わらび粉と上白糖を入れて混ぜる。
（ダマにならないため）
2. 水と黒みつを入れ混ぜる。
3. 強火でゆっくりかき混ぜながら、少し固まり始めたら弱火にし、5分位練り上げる。
4. バットに出来上がった生地を流し込む。
広げて冷まし、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。（約30分）
5. 冷めたら切り分けて、きな粉をまぶす。

★あじさいの練りきり



<材料>

・原材料

いんげん豆、上白糖、水あめ、もち米、小豆、抹茶
着色料 赤 (3.106)、青 (1)、黄 (4.5)

・練りきり・・・6個分 (1個 約50グラム)

白練りあん…200g 小豆練りあん…100g 抹茶…少々

<作り方>

1. 白練りあんを3等分する。
2. 3分の1を赤と青で紫に染める。
水を加えやわらかくし、乾燥しないようにラップをかける。
3. 3分の1を抹茶色に染める。
水を加えやわらかくし、乾燥しないようにラップをかける。
4. 3分の1に水を加えやわらかくし、乾燥しないようにラップをかける。
5. 小豆練りあんを6等分し丸め、乾燥しないようにラップをかける。
6. 紫色と白色のあんを2層に重ねて裏ごしします。
7. 抹茶色のあんを裏ごしします。
8. 小分けした小豆あんに、
裏ごしした紫色と抹茶色のあんをのせてあじさいを作る。

