

美味しい和菓子を作ろう！

朝顔の練りきり と とら焼き

★朝顔の練りきり



<材料> 6個分 (1個 約40グラム)

練り切りあん (赤) … 144g

練り切りあん (白) … 12g

中綿 (こしあん) … 84g

練り切りあん (緑) … 少々

錦玉 (きんぎょく) … 少々

<作り方>

1. 練り切りあんをそれぞれ6等分にする。
2. 赤のあんを手のひらで丸く平らに広げ、中央に白のあんが入る位にくぼみをつける。
3. 2に、丸めた白のあんをのせ、くっ付ける。
表面をならし、指先で外側になでる様にほかす。
4. 3のほかしてない側に、丸めた中綿 (こしあん) をのせて包み、丸く形成する。
上部を下 (とじ目を上) にしてラップにのせ、ゆるめに包む。
5. 上部の中央を割りばしの先で押し込み (ラップが破れないように)、ラップをはずす。
くぼみに小さく四角に切った錦玉をのせる。
6. 緑のあんを葉っぱの形にしてのせる。

★とら焼き



<材料> 15個分

卵Lサイズ … 4個
薄力粉 … 240g
上白糖 … 200g
みりん … 12g
水あめ … 24g

太白ごま油 … 20g
イスパタ（膨張剤） … 2g
重曹（膨張剤） … 2g
サラダ油 … 少々
つぶあん

<作り方>

1. ボールに全卵を入れ、泡だて器で全体がなめらかになるまで混ぜ合わせる。
2. 上白糖をふるって1/3量入れて手早く混ぜる。
3. 少量のお湯（分量外）で溶いた水あめ、みりん、太白ごま油を入れてよく混ぜる。
4. 少量の水で溶いた重曹を入れる。
5. イスパタと薄力粉を一緒にふるって入れ、残りの2/3の上白糖も入れて、ゴムべらでダマがなくなるまでさっくりと混ぜる。
6. 水（分量外）を入れ、生地のかたさを調整して、20分～30分休ませる。
7. フライパンを中火で温めて弱火にし、サラダ油を薄くのぼし、生地を少量たらし、ためし焼きをする。
8. きれいな焼き目がついたら、生地を焼く。
（きれいな円形にするには、円の中心に生地を落とすこと）
9. ふたをして40秒位焼き、表面に泡が出てきたら裏返す。裏返して10秒ほど焼く。
10. つぶあんをのせて、2枚を重ね合わせる。