

和菓子を作ろう！

白玉つばきの練りきり と ミルクわらび餅

★白玉つばきの練りきり



<材料> 8個分 (1個 約42g 白28g・黄2g・こしあん14g)
白練りきり … 224g
黄練りきり … 16g
こしあん … 112g
抹茶ようかん … 適量 しんびき粉 … 適量

<作り方>

1. 練りきり、こしあんをそれぞれ8等分にして丸める。
2. 白練りきりを丸く平らに広げ、真ん中にこしあんを置いて包む。
3. 包んだら、手のひらを使ってきれいに整え、ラップを使ってしぼり、真ん中を押してくぼませる。
4. 押しくぼめた所に、細長くした黄練りきりを付ける。
5. 黄練りきりの真ん中に、さいぼしで穴を開け、上の部分を軽く水でぬらし、しんびき粉を付ける。
6. 抹茶ようかんの葉を付けて完成。

★ミルクわらび餅



<材料> 4人分

わらび餅粉 … 140g

砂糖 … 350g

牛乳 … 560g

きな粉 … 適量

<作り方>

1. わらび餅粉をボールに入れ、牛乳を少しずつ加えながら溶かす。
2. 砂糖を加えて、よく混ぜながら溶かす。
3. 2を鍋に移し、火にかけて練る。（火加減は中火ぐらい）
4. 全体的にとろみがついてきたら火を弱めて、さらになめらかになるまで練る。
5. 練り上がったらしほり袋に入れ、氷水の中に少しずつ絞り出しハサミで切る。
6. 熱が取れたらざるにあげ、水気をとってお皿に移しきな粉をかけて完成。