

<桜餅レシピ>

材料 (6個分)

・白玉粉	15g
・さとう	15g
・水	100cc
・小麦粉	55g
・こしあん	240g
・桜の葉 (塩漬け)	6枚
・食紅	少々
・サラダ油	少々

作り方

1. 準備
2. 生地作り
3. 色づけ
4. 生地を焼く
5. 巻く

1. 準備



桜の葉は30分ぐらい水につけて
塩抜きし、洗って水気をふく



小麦粉はふるっておく
※できれば2回ふるうと
生地がよりなめらかになる



あんを丸める(約40gずつ)計6個
※細長くすると包みやすい

生地を休ませている間に
あんを丸めてもよい

2. 生地作り



①ボールに白玉粉・さとうを入れ
水を少しずつ加えよく溶かす(A)



②別のボールにふるった小麦粉を
入れ、(A)を少しずつ加え混ぜる



③泡立えないように、ボールと
泡だて器をすり合わせる



④さらにゴムベラにかえて、ダマが
できないように混ぜ合わせる



⑤生地を冷蔵庫で休ませる
(10～30分)

冬場は常温で
休ませてもいいよ



3. 色づけ



食紅を少量の水で溶かし、休ませた生地に入れて色を付ける

※食紅は1.2滴でも、だいたひ色は付くので、少量ずつ様子を見ながら好みの色にしてね



4. 生地を焼く

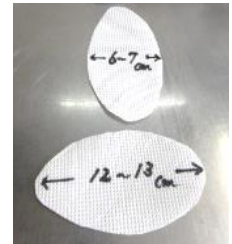


①中火で温めたフライパンに油をひき、ペーパーでなじませる



②一度火を止めて約12×6cm※の楕円形を描くように生地を流し、お玉の底でなでるように形を整える

生地の大きさはこんな感じ



③弱火にし、表面に泡が出て、全体が透明に乾いてきたら、裏返してさっと焼く
(焦げないように気を付ける)



④両面焼けたらクッキングペーパーなどの上で、くっつかないように生地を冷ます

5. 巻く



①生地はきれいに焼けた面を外側にして、中心にあんを乗せる



②両方から重ねるように包む



③桜の葉の表を内側にして、あんを包んだ生地を巻く
(葉脈が外側になるように)



完成！！



<ひなあられレシピ>

材料 (3色)

・ 切り餅	4枚
・ 油	適量
・ 粉糖	50g
・ ストロベリードライ	10g
・ 抹茶	10g
・ 青のり	少々
・ 塩	少々
・ 食紅	少々

作り方

1. 切る
2. 干す
3. 揚げる
4. 味と色づけ

1. 切る



切り餅を角切りにする (5mm~1cm) ※餅は硬いので包丁に注意

2. 干す



ザルに広げて3~5日干し、乾燥させる
(時々混ぜてひっくり返ししながら、餅全体にヒビができるくらいまで干す)
※乾燥が足りないと揚げる時に跳ねやすいので注意

3. 揚げる



- ①フライパンに油を約1~2cm入れ
160~170℃にする
※菜ばしの先から細かい泡が出てくる



- ②乾燥した切り餅を入れて
ゆっくり混ぜながら揚げる



- ③餅が倍くらいにふくれてきたら、
最後は強火でからりと揚げる
(揚げる時間は全体で約7~8分弱)



- ④キッチンペーパーを敷いた
バットに餅を上げて油を切る

4. 味と色づけ



- ①紙袋に味と色づけ材料を入れる



- ②揚げたての餅を手早く①の
紙袋に入れてシャカシャカふる

参考

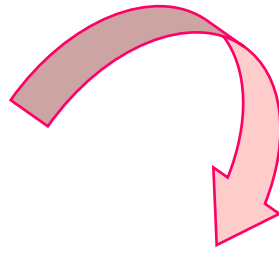
- ・白 (雪) : 粉糖または塩
- ・ピンク (桃の花) : ストロベリードライまたは食紅
- ・緑 (草木) : 抹茶または青のり

お好みで
色や味付けを
工夫してみてね





袋から出し、お皿に盛りつけて



完成！！



かわいくラッピング
するのもいいね☆



桜餅とひなあられを親子で仲良く作って
たのしい・おいしい・うれしい
ひなまつりにしてくださいね♪



親子でひなまつりお菓子作り
講師 北川悦子氏

白子粉
小豆粉