



## わらび餅 (餡入り)

材料・分量 15~16個分



- ・わらび粉 ..... 50g
- ・砂糖 ..... 50g
- ・水 ..... 約280cc
- ・こしあん ..... 300g
- ・きな粉(こがしきな粉) ..... 約30g



## 作り方

- ① こしあんをボール状に丸めて(一玉18~20gにする)、冷蔵庫で冷やす。バットにきな粉を敷いておく。
- ② ボールにわらび粉を入れ、水を注いで混ぜ、指でわらび粉の塊を潰す。砂糖を加えて混ぜる。
- ③ 鍋に①を移して火にかけ(中火)、木べらかスパチュラで混ぜ続ける。温度が上がってきたら徐々に火を弱め、粘りがでてきたら素早く混ぜ続ける。初めは白濁した色が、だんだん透明感が出てくる。沸騰しても3~5分練り続ける。
- ④ きな粉を敷いておいたバットに②の生地をあげ、横長になるように置く。生地を直接触らないように、指にきな粉をまぶし、生地の底に指を入れて手前に二つ折りにする。
- ⑤ 端からちぎったわらび餅の生地を丸く平たくし、あんこ玉を載せて生地を包んで閉じる。きな粉の上で、きれいに丸くなるように形を整える。途中、手にくっついてしまうようであれば、表面にきな粉をまぶしながら包む。セロファンやアルミのケースに載せる。
- ⑥ できたてでもいただけるが、冷蔵庫で冷やすと生地がしっかりし、形も崩れない。



## 講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。  
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。  
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ  
チャンネルこあらん  
(STB 地上 111ch) にて  
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っている  
役立つ「料理のツボ」と  
そのツボを生かした美味しい  
レシピを紹介します！