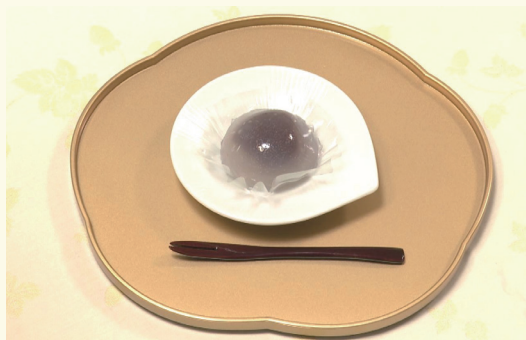




水まんじゅう

材料・分量 (直径5cmほどのサイズ約15個分)

- ・ 本葛粉.....30g
- ・ わらび粉.....20g
- ・ グラニュー糖75g
- ・ 水.....380cc
- ・ こしあん300g



作り方

- ① こしあんをボール状に丸めて冷蔵庫で冷やす。
- ② 鍋に本葛粉とわらび粉を入れ、水を注いで混ぜ、指で粉の塊を潰してなめらかにするグラニュー糖を加えて混ぜる。
- ③ 鍋を中火にかけて、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固まりながら粘りが出てくるので、よく混ぜ続けて少し火を弱める。初めは白濁した色で、徐々に透明感が出てくる。手を止めずに混ぜ続け、沸騰しても3分ほど練り続ける。
- ④ 生地が出来たら、丸い型に生地を流し入れ、丸めた餡を生地の真ん中に押し入れる。生地を周りから持ち上げて餡を包むか、上から生地をかけて蓋をするように被せる。または、ラップに生地を丸く平たくのばし、丸めた餡を載せて包み、茶巾搾りのようにする。
- ⑤ 冷蔵庫で2時間程冷やして完成。



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と
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！