

# 簡単♪ ホットプレートで桜餅



## 材料 (20個分)

白玉粉	・・・	36g
薄力粉	・・・	150g
水	・・・	270cc
砂糖	・・・	30g
塩	・・・	1つまみ
食紅(赤)	・・・	少々
餡	・・・	400g (1個20g)
桜の葉の塩漬け		10枚

1



塩漬けの桜は塩出しして水気を切っておきます。

2



餡も個数分簡単に丸めておきます。

3



白玉粉、砂糖、塩を先に分量の水で溶きます。  
(小麦粉も一緒に入れるとダマになり易いです)  
生地に入れる砂糖は控えめです

4



小麦粉も入れ溶き、食紅を割り箸の先にほんの少し付け割り箸の中程をボウルの縁に当て落とします。

5



1度混ぜて見て色を確認足りなければ足します。

6



ちょっと薄いかな～と思うくらいが上品な色に仕上がります。

7



ホットプレート一旦160度にセットし熱し、お玉8分目くらいの6の麦粉液を楕円に落とします。生地を落としたら保温に

8

表面が乾いたら焼き上がっていますので裏返さず、クッキングシートに取り冷まします。  
(焼いた方を下に！！)

9

冷めたら焼き色の綺麗な方を外側にし(内側に綺麗で無い方に)餡を入れ、桜の葉で包みます。

《出来上がり♪》

