

# さくらもちをつくろう!



## 【材料】4個分



### 【さくらもち】

道明寺粉	60g
食紅	微量
水	90ml
砂糖	小さじ2
あん	80g
桜の葉塩漬け	4枚



## 【作り方】

### 【さくらもち】

- ① 桜の葉を水を張ったボールに入れ塩抜きをする。  
(30分~40分が目安)
- ② あんは20gずつ丸めておく。
- ③ 鍋に水と砂糖を入れ沸かし、沸騰したら火を止め、道明寺粉と食紅を加えて混ぜ、ふたをして15分蒸らす。
- ④ 蒸し器にオープンペーパーを敷き、③を平らに入れ、蒸気の立った状態で20~25分蒸す。
- ⑤ 蒸しあがった④を4等分にして丸める。
- ⑥ ラップの上で⑤を薄く、直径10cmくらいの円に伸ばし、②を真ん中に置く。
- ⑦ ラップで寄せながら、あんを包む。
- ⑧ 手に少し水をつけ、楕円形になるように形を整える。
- ⑨ ①の水気を取り、⑧を包む。

