

# 献立名：関西風 桜もち

<できあがり図>

<材料> (5人分)

道明寺粉	50g
食紅	少々
さとう	15g
こしあん	75g
桜の葉の塩漬け	5枚

<用意する道具>

ボウル・木しゃもじ・ラップ

<作り方>

- ①蒸した道明寺粉をボウルに入れ、さとう水を加えて、水っぽさがなくなるまで木しゃもじで混ぜる。
- ②食紅を溶かした水を加えて混ぜ、桜色にする。
- ③ラップを20cmほど広げ、ひとり分をのせて直径8cmぐらいの円にする。
- ④真ん中にこしあん(小)を置き、ラップごと包んで「たわら型」に形を整える。
- ⑤葉脈が見えるように(裏を表にする)、桜の葉で包む

<気をつけることやポイントなど>