

献立名：関東風 桜もち

<できあがり図>

<材料> (5人分)

白玉粉	15g
食紅	少々
こしあん	100g
桜の葉の塩漬け	5枚
さとう	15g
小麦粉	50g

<用意する道具>

ホットプレート・たまじゃくし・
フライ返し さいばし

<作り方>

- ①ホットプレートをあたためておく。
- ②生地をたまじゃくしですくって流し入れ、長さ10cmはば6cmぐらいのだ円形にする。
- ③表面がかわいてきたら裏返し、30秒ほど 焼き、さらにとって冷まし、あんをはしにのせてくるくると巻く。
- ④葉脈が見えるように(裏を表にする)、桜の葉を巻く。

<気をつけることやポイントなど>