

手軽な和菓子にチャレンジしましょう！

vol.20 さつまいものプチ和菓子

《材料》 約16コ分

《芋あん》

さつまいも・・・120g
 三温糖・・・60g
 粉寒天・・・2g
 水・・・大さじ2



この「芋あん」
 実は「芋ようかん」デス！

《皮》

たまご・・・1/2コ
 上白糖・・・50g
 バター（食塩不使用）・・・10g
 コーヒーフレッシュ・・・10ml
 薄力粉・・・90g
 ベーキングパウダー・・・小さじ1/2
 シナモンパウダー・・・少々
 卵黄・黒ゴマ・・・各適量

《準備》

- 1) さつまいもは皮をむき、3cm幅に切り、水にさらしてアクを抜きます。
- 2) 水気を拭き取ってラップで包み、電子レンジで加熱します（600W:2～3分）。竹串がスーッと通るようになればOK！

《芋あんを作ります》

- ① ボウルにさつまいもを入れ、スプーン（またはマッシャー）でつぶします。
- ② 三温糖を加え、さらに混ぜ合わせ、ペースト状にします。
- ③ 鍋に粉寒天、水を入れて沸騰させ、②に加えます。
- ④ ラップを敷いたパウンド型（またはバット）に流して表面を平らにし、冷やし固めます。

《皮を作ります》

- ⑤ ボウルにたまごを入れてよく溶きほぐし、上白糖を加えます。
- ⑥ しっかりすり混ぜ、溶かしバター、コーヒーフレッシュを加え混ぜます。
- ⑦ 粉類をふるい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ、ひとまとめにします。ラップで包み、冷蔵庫で30分ほど休ませます。

《仕上げます》

- ⑧ ④を8等分し、ひとつずつ丸めます。
- ⑨ 打ち粉（強力粉：分量外）をふったバットに⑦をあげ、8等分します。ひとつずつ丸め、小判形にし、⑧のあんを包みます。
- ⑩ 卵形に形をととのえ、全体にシナモンパウダーをまぶし、半分に切ります。
- ⑪ 切り口に卵黄を塗り、黒ゴマをふります。クッキングペーパーを敷いたオープン皿に並べ、180℃に温めたオーブンで10分焼きます。