



# さくらもち ～関東風～

《材料》 6コ分

白玉粉	40g
薄力粉	40g
上白糖	小さじ2
水	100ml
食紅(水で溶いたもの)	1滴
こしあん	120g
桜葉の塩漬け	6枚

## 《作り方》

- ① 白玉粉をボウルに入れ、水を少量ずつ加えながら泡立て棒でよく混ぜます。
- ② ダマがなくなれば、薄力粉、上白糖を加えてよく混ぜます。
- ③ 食紅を垂らしてよく混ぜ、ほんのりピンク色に色付けします。
- ④ 温めたホットプレート（またはテフロン加工のフライパン）に生地を流し、楕円形に焼きます。表面が乾けば、裏返します。これを6枚焼きます。
- ⑤ こしあんを6つに分け、それぞれ俵型に丸めます。
- ⑥ ④の端に⑤をのせ、くるっと巻いて（または二つ折り）、桜葉で包みます。

## 「桜もち」 関東風と関西風 あなたはどちらがお好み？

春の息吹が感じられる季節に 桜の香りを楽しむお菓子として、人気のある桜もち。

桜もちには、大きく分けて二種類あります。

今回ご紹介の桜もちは **関東風**で、上記のように白玉粉、砂糖を混ぜてこね、鉄板上で薄くのばして焼き、これであんをくるくるっと巻いて、桜の葉で包んだもの。

一方、**関西風**の桜もちは、道明寺粉を蒸し、あんを入れて俵型に丸め、桜の葉で包んだもの。

さて、あなたはどちらがお好みですか？

そして、もう一つ。桜の葉は食べる派？食べない派？

あなたはどちらをチョイスしますか？

