

# おろろんめえ〜 わかめ大福

かわいい!



## ●生地作り（ひとくち大福12個分）

【材料】	【作り方】
・うるち米粉(A) 150 g	①うるち米粉と重曹はふるって、Aを混ぜ合わせておく。
・砂糖(A) 75 g	②Aに数回に分けて沸騰させた湯を入れ、その都度箸で混ぜる。全て湯を入れたら手のひらで軽くこねる。
・わかめ粉(A) 大さじ1 (乾燥わかめを粉状にしたもの)	③クッキングシートを敷いた蒸し器に生地を置き、強火で5分、中火で10分蒸す。
・重曹(A) 大さじ0.5	④片栗粉をひいたまな板に蒸した生地をのせ、生地がまとまりやわらかくなるまで手のひらで押し込むようにこねる。こねた生地は12等分にまるめる。
・塩(A) 少々	⑤④を平らに伸ばし、丸めたあんを包む。
・湯 250ml	
・片栗粉 適量	

## ●ずんだあん

【材料】	【作り方】
・枝豆(さや付き) 350 g (さやを除いた重量 158 g)	①鍋に湯を沸かし、サッと洗った枝豆をさやごと入れる。沸騰したら火を少し弱め、15分ほどかけて柔らかめに茹でる。
・砂糖 大さじ3	②ザルにあげ、さやと薄皮を取り除く。
・塩 0.5 g	③すり鉢に入れ、冷める前に砂糖と塩を混ぜ合わせ、少々つぶが残るようにすり潰す。

### ●みそあん

【材料】		【作り方】
・白あん	180 g	①みそと白あんを混ぜ合わせる。 (水分が多かったら、火にかけて飛ばす)
・みそ	10 g	

### ●わさびあん

【材料】		【作り方】
・白あん	180 g	①鍋に白あんを入れて火にかけ、水分を飛ばす。 ②粉わさびを加え、しっかりと混ぜ合わせる。 ③火からおろして冷ます。
・粉わさび	1.4 g	

### ●しょう油あん

【材料】		【作り方】
・白あん	180 g	①白あんとしょう油を混ぜ合わせる。 (水分が多かったら、火にかけて飛ばす)
・濃口しょう油	12 g	

### ●梅あん

【材料】		【作り方】
・白あん	180 g	①梅としそを包丁で刻む。 ②白あんと梅しそを混ぜ合わせる。
・梅しそ	12 g	

