

# 桜もち



## ◇ 材料 〈20個分〉

道明寺 ……………2カップ  
水 ……………2カップ  
砂糖 ……………大さじ1~2(お好みで)  
食紅 ……………少々  
こしあん、または粒あん ……15g×20  
桜の葉 ……………20枚

## 準備

1. あんは15gずつ丸めておく。
2. 桜の葉は塩水に少しの時間つけて、塩抜きをしておく。
3. 葉っぱを洗い、一枚ずつ丁寧に水気をふき取っておく。
4. 道明寺は色粉を溶いた淡いピンク色の水に20分つけておく。

## ◇ 作り方

1. 20分水につけておいた道明寺をレンジ強で8分かき、1回かき混ぜてさらに、7~8分レンジにかける。(芯が残ってないか確かめる。) ふたを取って布巾をかけ15分間そのまま蒸らす。
2. 艶が出るように砂糖大さじ1~2をふりかけて混ぜる。
3. 手のひらに②をとり薄く広げあんを包む。桜の葉を巻く。

