

雪うさぎ



◇ 材料

14個分

白玉粉 ……………50g
もち粉 ……………75g
砂糖 ……………100g
水 ……………150g
白あん ……………60g
卵白 ……………20g

《フィリング》
白あん ……………20g×14個
《その他》
コーンスターチ(片栗粉)…………少々
食紅 赤 ……………少々

◇ 作り方

1. 耐熱容器に白玉粉・もち粉・砂糖を入れ、水を少しずつ加え混ぜる。
2. ふたをラップをして、レンジ強で約3分かける。
途中2～3度出して混ぜ様子を見る。
3. 白あんを加えて混ぜ、レンジ強で約30秒かける。
4. 卵白をメレンゲにしたものを加え混ぜ、レンジ強で約30秒かける。
5. コーンスターチを敷いたバットに生地を出し、
ドレッジで14等分にカットし、丸めた白あんを包む。
6. 余分な粉をハケで払い落とす。
7. 食紅を少量の水で溶き、竹串で目を付ける。