

# あん入り わらび餅



## ◇材料〈10個分〉

わらびもち粉	25g
水	150ml
砂糖	20g(お好みで)
グラニュー糖	80g
あずきこしあん	200g
きな粉	適量

## 準備

1. あずきこしあんを10等分に丸めておく。
2. バットにきな粉を敷いておく。

レンジで簡単に作り、わらび餅の中にあんをくるんでいます。

## ◇作り方

1. ボウルにわらび粉を入れ、水を少しずつ加えながらへらで溶き混ぜて、こしておく。
2. グラニュー糖を加えてよく混ぜ、ラップをかけて電子レンジ1分加熱する。
3. 取り出してへらでよく混ぜ、さらにレンジで1～1分30秒ずつ、数回に分けて加熱しては混ぜる。透明感が出て粘りのある状態になればよい。(3～4分位)
4. きな粉を敷いたバットに取り出し、内側にきな粉が入らないように二つ折りにして、真ん中を二つに分ける。
5. 一かたまりを5等分にする。
6. 指の先にのせて表面のきな粉をはけで払う。
7. あん玉をのせさかさまにして指にはさんで生地を下に伸ばす。底をよく閉じ形を整えてから、茶こしできな粉をふりかける。

