

奥沢体験楽校「作って食べよう！」

『紅白水まんじゅう』

今年は奥小
創立 90 周年！

○材料(紅白各 10 個 計 20 個分)

くず粉 90g
わらび粉 12g
白玉粉 10g
砂糖 180g
水 720cc
こし餡 140g
ラズベリーピューレ(冷凍) 30g
(氷 数個)

○使う道具

ボール
泡立て器
木べら
スプーン
水まんじゅうの型

小さなゴムベラ (あると便利)
バット (あると便利)

○作り方

- 型を水でぬらしておく
- こし餡の半分にラズベリーピューレ 15g を混ぜておく
- こし餡をひとつ 7g に丸めておく (あん・ラズベリー入り 10 個ずつできる)

- くず粉・わらび粉・白玉粉・砂糖と水のそれぞれ半量を鍋に入れ、泡だて器で粉類をよく溶かす。
- 鍋を火にかけ半透明になって粘りが出るまで焦げつかないように丁寧に木べらで混ぜながらこねて生地を作る。
- 生地に粘りが出たらさらに 3 分くらいこねる。
- 水まんじゅうの型にスプーン 1 杯の水まんじゅうの生地を入れ真ん中にあんこを入れる (※型は直径 5 cm・高さ 4 cmの市販品を使用しました。)
- あんこがかくれるようにスプーン 1 杯の水まんじゅうの生地をかぶせる。
- 表面をならして冷蔵庫で 1 時間冷やす。

※粉類の半量にラズベリーピューレ 15g を加え、同様に作る。

- 水をはったボールの中で型の縁からそーっと指で型からはがす。
- 氷水の中に入れてでき上がり

