

## 関東風もちむぎ桜もち

もちむぎ粉入りの生地はもっちりしっとり。  
もちむぎ精麦入りあんこで、食物繊維たっぷり。



### 《材料》 10個分

もちむぎ粉	45g
薄力粉	30g
白玉粉	20g
砂糖	20g
水	200cc
白あん	160g
ゆでもちむぎ精麦	40g
塩漬け桜の葉	10枚
食紅	少々
サラダ油	少々

### 《作り方》

- ① 塩漬けの桜の葉は水洗いし、10～20分水につけて塩抜きをし、水気を切っておく。
- ② ボウルに白玉粉、砂糖を入れ、分量の水を少し入れてダマがなくなるまで混ぜる。残りの水を少しずつ加えながら、泡が立たないように静かに混ぜる。
- ③ ②に、ふるったもちむぎ粉と薄力粉を少しずつ加え、泡を立てないようによく混ぜる。食紅で色づけをしたあと、こし器でこす。
- ④ 薄くサラダ油をのばしたフライパンを熱し、③の生地を楕円形になるように入れ、弱めの中火で両面を焼き、冷ます。
- ⑤ 白あんにゆでたもちむぎ精麦を混ぜ、10等分して、俵型にする。
- ⑥ 生地が冷めてから、あんを包み、桜の葉でつつむ。