

水まんじゅう

材 料(8人分)

水まんじゅう生地

片栗粉・・・100g

上白糖・・・50g

水・・・980cc

★あずき餡

つぶあん・・・1P

★かぼちゃ餡

かぼちゃ・・・100g

上白糖・・・適宜

★抹茶餡

抹茶パウダー・・・1g

白あん・・・30g

水・・・90cc

上白糖・・・50g





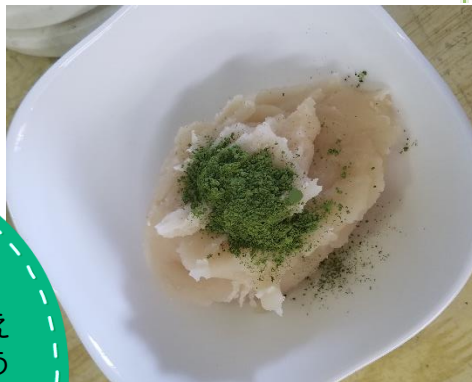
1 片栗粉・水・砂糖を混ぜ合わせ、中火で透明になるまで加熱する。



2 紙コップにラップを敷き、①を流し入れる。



3 丸めた餡を真ん中に入れる。①を再度流し入れ、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やし固める。



抹茶餡

白あんに水・砂糖を加えて加熱し、焦げないように練ります。
抹茶パウダーをふるって加え、混ぜ合わせます。



かぼちゃ餡

かぼちゃは皮を除き、乱切りにします。
耐熱皿にのせてラップをし、レンジで加熱します。
温かいうちにつぶして、裏ごしします。お好みで砂糖を加えます。