

本格 水無月（17cm×17cm 角流し缶 1 枚分）

◎材料

[A]

砂糖 … 100g

塩 … 4g

水 … 150ml

[B]

くず粉 … 45g

水 … 2カップ

[C]

餅粉 … 45g

上新粉 … 120g

薄力粉 … 140g

砂糖 … 250g

小豆蜜煮 … 100g

## ◎料理手順

- ① 小鍋に [A] の砂糖、塩、水を入れ火にかけ、かき混ぜながら溶かして冷ます
- ② ボウルに [B] のくず粉、水を入れて溶かし①を混ぜる
- ③ [C] の粉類と砂糖をふるい、②を入れて泡立てで混ぜる
- ④ こし器などで③をこしとり 100ml 別の容器に入れておく
- ⑤ 流し缶に紙をぴっちり敷いて④を流しいれ蒸し器で30分蒸す
- ⑥ ⑤の表面に溜まった水分をペーパータオルなどで取り除き、④で分けておいた生地を手早く流し小豆蜜煮を散らし、再度蒸し器で8分蒸す
- ⑦ 蒸し器から取り出し完全に冷まして型から取り出し切り分ける