

春の練りきり

材料 10個分

こしあん……………100g

白玉粉……………10g

砂糖……………10g

水…20ml

白あん……………250g



春の練りきり

作り方

- ① 求肥を作る。白玉粉と水を溶かしたところに砂糖を入れ、よく混ぜる。しっかりラップをしてレンジで600W 1分加熱して取り出し混ぜる。さらに1分追加で加熱し、半透明になるまで繰り返す。
- ② 少し水分をとばした白あんと求肥を【10：1】になるよう混ぜ、食紅で色を付ける。
- ③ こしあんを10gずつ丸め、②で包み、成形する。

