



②抹茶ういろう



①水無月

◆材料 (24cm x 24cm)

薄力粉 (小麦粉 405 でも可)	350g
上用粉 (なければ上新粉・米粉でも良い)	35g
浮き粉 (なければ葛粉・タピオカ粉でも良い)	20g
砂糖	350g
水	1,100cc
ぬれ甘納豆	200g

1. せいろに枠をおき、硬く絞ったさらしを枠にぴったりと沿わせて敷いておく。
2. ボールに上用粉と浮き粉を入れ、水を500cc程加え、泡立て器でよく混ぜる。
3. 2に砂糖を加えしっかりと混ぜ合わせたら薄力粉を入れ、残りの水を少しずつ加えながらダマにならない様に溶いていく。(できるだけ泡立てないこと)
4. 3の生地から約100cc程を取り分けておき、残りの生地を1の枠に流し込み強火で20分蒸す。
5. 蒸し上がった4の表面の水分をカード等で取り除き、ぬれ甘納豆を並べ、4で取り分けた生地を上から流し、その後10分間蒸す。
6. 5が冷めたら三角形に切る。

③



④



⑤



⑥



⑦



◆材料 (24cm x 24cm)

上用粉 (なければ上新粉・米粉でも良い)	300g
白玉粉 (もち米粉)	100g
葛粉 (なければタピオカ粉でも良い)	60g
砂糖	300g
水	1,200cc
抹茶	10g

1. せいろに枠をおき、硬く絞ったさらしを枠にぴったりと沿わせて敷いておく。
2. 抹茶をふるっておく。
3. ボールに水以外の材料を入れよく混ぜ合わせる。
4. 3に水を少しずつ加え泡立て器でダマにならない様にしっかりと混ぜる。(できるだけ泡立てないこと)
5. 4の生地を1の枠に流し込み強火で30~40分蒸す。
*せいろ、蒸し器が小さい場合は半量で。ういろうはプリンの型等に小分けしても良い。
*枠・さらしがない場合はお弁当箱、深めのバットで代用する。
*蒸し時間は容器の大きさ、量、火力によるので様子を見ながら蒸すこと。

④



⑤



⑥



市販のぬれ甘納豆が手に入らない時は自家製を作ってみましょう。

③ぬれ甘納豆

◆材料

小豆	250g
砂糖	750g
水	500cc
仕上げ用砂糖	適量

1. 小豆を袋(容器)に書かれている茹で方に従って柔らかく茹でる。
2. 水に砂糖250gを入れ沸騰させ、1の茹で小豆を加え再び沸騰したら火を止め1晩おく。(1日目)
3. 2をシロップと豆に分け、シロップに砂糖250gを加えて沸騰させ砂糖が溶けたら再び豆をシロップに戻し一煮立ちしたら火を止め1晩おく。(2日目)
4. 2日目と同じことを繰り返す。(3日目)
5. 4の小豆をザルにあげ、熱湯をかけて表面の砂糖を洗い落とす。
6. 5を大皿、ザル等に広げて乾かす。(ときどき掻き混ぜると良い)
7. 6が乾燥したら仕上げ用の砂糖を混ぜる。