

春の和スイーツ レシピ

桜餅(10個分)

【材料】 白玉粉 10g 薄力粉 30g 砂糖 10g 水 50cc 豆乳 50cc こしあん適宜
さくらの葉 10枚

【作り方】

- ① ボウルに白玉粉、薄力粉、砂糖を入れる
- ② 白玉粉が固まっていたら、手でほぐす
- ③ 水を入れて、混ぜ、次に豆乳を入れて混ぜる
- ④ ホットプレートに楕円形になるように流し入れ、弱火で焼く
- ⑤ 周りが少し透明になったら、裏返す
- ⑥ こしあんを載せ、巻き、さらにさくらの葉で巻く

豆乳きな粉クッキー

【材料】 きな粉 50g 薄力粉 50g きび砂糖 40g 塩ひとつまみ 植物油大さじ3杯
豆乳大さじ2, 3杯

【作り方】

- ① 粉類をボウルに入れて混ぜ合わせる
- ② ①に植物油を入れ、ある程度混ざったら豆乳を入れ、ポロポロになるよう混ぜる
- ③ ひとまとめになったら4~5mmの厚さに伸ばし、型抜きをする
- ④ 170℃に余熱したオーブンで20分焼く

豆乳餅

【材料】 豆乳(調整・無調整どちらでも可)400cc

片栗粉 50g(弾力を付けたい場合は大さじ8杯) 砂糖(お好みで)適量 きな粉適量

【作り方】

- ① きな粉をお皿かバットに準備しておく
- ② 鍋に片栗粉を入れて少量の豆乳で溶かす
- ③ 溶けた所に残りの豆乳(砂糖を加えるならココで)を入れる
- ④ 鍋を中火~弱火にかけて、ひたすら木べらで混ぜる
- ⑤ 木べらが重く感じて来たら火から下ろして、2-3分混ぜ続ける
- ⑥ 温かいのが好みなら、きな粉の上に、スプーン等で好みの大きさに落とし入れる。
- ⑦ 冷たいのが好みなら、氷水の入ったボウルに、スプーン等で好みの大きさに落とし入れて一気に冷やす。その後、軽く水分取ったらきな粉の上へ
- ⑧ お皿に盛り付けて出来上がり

※ここではきな粉を使っていますが、ココアや抹茶をまぶしても美味しいです。仕上げに蜂蜜や黒蜜をかけても美味しいです