

J.もちもち米粉のあんこ巻き（上杉の雷筒） (Sweet bean paste roll of rice flour)

レシピの紹介

皮の部分が程よいもちもち加減で腹持ちの良い和菓子です。アルファ化米粉を使うことでふんわりとし、焦げ目もつきよりおいしそうに見えます。

○所要時間(30分)

○材料(6人分)

ベータ米粉	60g
アルファ化米粉	20g
水	100g
砂糖	80g
卵L	1個
あんこ	160g
サラダ油	少々

○作り方

1. 水、砂糖、卵をボウルに入れ良く混ぜる。
 2. 1に米粉を入れダマにならないように混ぜる。
 3. 卵焼き器を弱火で熱し、油を薄く引く。
 4. お玉1杯分の生地を卵焼き器全体に薄く広げる。
 5. 表面が乾いてきたら手前にあんこ80gを均一に並べる。
 6. 卵焼きを作る要領であんこを巻いていく。
 7. 再度油を引きお玉1杯分の生地を流し巻いていく。
 8. 生地の手分量焼けたらオーブンペーパーでキャラメル包みし冷めるまで置いておく。
- ※残った半量でもう1本作る。

写真

