



あん入り八つ橋



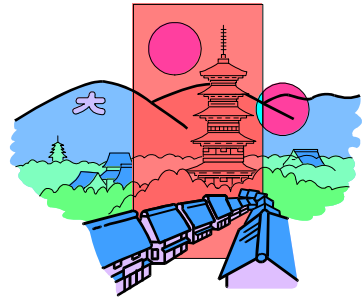
～材料(12個分)～

・白玉粉	: 40g	・つぶあん	: 120g
・上新粉	: 60g	・きな粉	: 40g
・砂糖	: 80g	・シナモンパウダー	: 10g
・水	: 150cc		

作り方

《準備》

- ① つぶあんを12等分にして丸めておく。
- ② きな粉とシナモンパウダーをよく混ぜておく。



《生地作り》

- ③ 耐熱ボウルに白玉粉を入れ、分量の水を加えて溶かし、さらに砂糖を加えて、よく溶かす。
- ④ ③に上新粉を加えて滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ 滑らかになったら生地にラップをかけて、電子レンジで2分間加熱する。
- ⑥ レンジから生地を取り出して、均一になるまでよく混ぜる。
- ⑦ 再度レンジで3分間加熱する。
- ⑧ レンジから生地を取り出し、よく混ぜたら、まな板にきな粉とシナモンパウダーを混ぜたものを広げ、その上に生地を広げる。(やけどに注意！)
- ⑨ めん棒で薄く40cm角(10cm角の生地を12枚取れるように)まで生地を伸ばす。
- ⑩ 伸ばした生地を。正方形に切り分ける。
- ⑪ 丸めておいた粒あんを生地の中央にのせ、三角形になるようにたたんで、完成！