Kurashiru

もちもちおいしいべこ餅

調理時間：30分
費用目安：200円前後

料理のコツ・ポイント

今回は耐熱性のゴムベラを使用しています。ご使用のゴムベラよっては溶けてしまう恐れがあるので、耐熱性のものをご使用ください。
ご使用の電子レンジの機種や耐熱容器の種類、食材の状態により加熱具合に誤差が生じます。様子を確認しながら、必要に応じて加熱時間を調整しながら加熱してください。

材料 (10個分)

白生地

上新粉	100g
砂糖	100g
水	100ml

黒生地

上新粉	70g
黒砂糖	80g
水	70ml

作り方

1. 白生地を作ります。鍋に水、砂糖を入れて中火で加熱し砂糖が溶けたら火から下ろします。
2. 耐熱ボウルに上新粉を入れ1を加え混ぜ合わせます。粉っぽさがなくなったらラップをし600Wの電子レンジで2分加熱します。
3. ゴムベラで混ぜ合わせたら再度ラップをし600Wの電子レンジで1分30秒加熱します。
4. クッキングシートにのせ、布巾を使用しながら艶がでるまでこねたら10等分に切ります。
5. 黒生地を作ります。別の鍋に水、黒砂糖を入れて中火で加熱し、黒砂糖が溶けたら火から下ろします。
6. 別の耐熱ボウルに上新粉を入れ1を加え混ぜ合わせます。粉っぽさがなくなったらラップをし600Wの電子レンジで2分加熱します。

7. ゴムベラで混ぜ合わせたら再度ラップをし600Wの電子レンジで1分30秒加熱します。

8. クッキングシートにのせ、布巾を使用しながら艶がでるまでこねたら10等分に切ります。

9. 白生地と黒生地を1つずつ合わせ木の葉の形に整え爪楊枝で葉の葉脈模様を付けたら、クッキングシートを敷いた耐熱皿に並べラップをし600Wの電子レンジで2分加熱します。

10. 粗熱を取り盛り付けたらできあがりです。