



レンジで簡単！！ さくら餅

材料 <桜餅 6個分>

1個 159kcal

道明寺桜

- 道明寺粉 100g
- ぬるま湯 110ml
- 食紅 ごく少量
- 砂糖 大さじ2
- こしあん 150g
- 桜の葉（塩づけ） 6枚



春の代表的なお菓子に桜餅がありますが、関東と関西では包む皮が違います。関東はクレープのような薄焼きの皮、関西では道明寺粉を使います。

作り方

- 1・ボールに道明寺粉をとぬるま湯を入れ食紅でピンク色にし30分置く。
- 2・あんを6個に丸めておく。
- 3・1にラップをして電子レンジ500Wで4分加熱する。
- 4・ボールを取り出し、熱いうちに砂糖を加え混ぜる。
- 5・4を6等分にし、ラップに広げあんを包み形を整える。
- 6・桜の葉の表を内側にして巻く。