

赤しそ香る桜もち風和菓子

<< 赤しその鮮やかな色と爽やかな香りを生かして >>



----- 材料（赤しそもち 6 個分） -----

<赤しそシロップ>

ちりめん赤しそ	200 g
砂糖	150 g
リンゴ酢	30 g
水	1000 ml

<赤しそもち 6個分>

こしあん	120 g
道明寺粉	100 g
赤しそシロップ	150ml
青しその塩漬け	6 枚

アピールポイント

着色料を使わずに赤しその色と風味を生かして自然な仕上がりにしました。身近な材料で手軽に作れるところも特長です。

レシピ作成；

栃木県立宇都宮白楊高等学校
食品科学科 Y・N・C



----- 作り方 -----

<赤しそシロップ>

- ① 鍋に水と洗ったちりめん赤しそを入れて中火で 20 分煮詰める。
- ② しそをざるで濾してボウルに液体を集める。
- ③ ②を鍋に戻して温め、砂糖、リンゴ酢を加え砂糖が溶けるまで弱火で煮る。
- ④ 粗熱がとれたら冷蔵庫で 2～3 時間ほど冷やす。

<赤しそもち>

- ⑤ 青しそは塩漬けしておく。
- ⑥ 耐熱容器に道明寺粉、赤しそシロップを入れ混ぜ合わせる。
- ⑦ ラップをして電子レンジ 600w で 6 分加熱する。
(残り 1 分になったら 1 度取り出して軽く混ぜる)
- ⑧ 電子レンジから取り出したら、ラップをしたまま 10 分間蒸す。
- ⑨ しゃもじなどで全体を良く混ぜる。
- ⑩ 手を濡らして⑨のもちを手にとり、こしあんを包み、塩漬けした青しその葉を周りにつけて完成。