

あゆや ○お菓子の鮎焼き○



ホットプレートでも
作れちゃう♪

材料	薄力粉	50g	こしあん	100g	
5匹分	A {	卵	1/2 個	チョコペン	適量
		砂糖	大さじ1		
		みりん	大さじ 1/2		
		水	70ml		

- ①薄力粉をふるう。
- ②Aを混ぜ合わせる。
- ③①に、Aを半量入れて泡だて器で混ぜる。
- ④ダマにならないように様子を見ながら、残りのAを全て加えてよく混ぜる。
- ⑤④の生地を5等分し、フライパンで楕円形に焼く。両面に火を通す。
- ⑥5等分に丸めたあんこをそれぞれ乗せて、2つ折りにする。
- ⑦チョコペンで飾りをつける。



鮎が釣れるようになる頃
(5月下旬)を待ちわびて、
鮎に見立てたお菓子を食
べよう！