

長命寺さくらもち

桜餅には『長命寺』と、もち米から作る『道明寺』という2種類があり、それぞれ発祥のお寺の名前がついています。

長命寺は関東にあり、道明寺は関西にあるため、地域によって名前と形に違いが生まれました。



材料

(2個分)

A	米粉	5g
	砂糖	5g
	片栗粉	小さじ1/2
	塩	ひとつまみ

薄力粉	20g
食紅	少々
水	45ml
油	適量
こしあん	40g

作り方

- ① Aを合わせてふるう。薄力粉は別でふるっておく。
- ② ①に、水を半量入れて泡だて器でよく混ぜる。
- ③ 薄力粉を②に入れ、さらによく混ぜる。
- ④ 食紅を少量加えて色を整え、残りの水を全て加えて混ぜる。
- ⑤ フライパンで楕円形に焼く。焼き目が見つからないように注意して、両面に火を通す。
- ⑥ 2等分に丸めたあんこを乗せて、包むように巻く。

