

レンジで簡単♪桜餅（道明寺） by sawako☆



作りかた

1. 葉を洗いボウルに水を入れて30分塩抜きする。別の耐熱ボウルに道明寺粉を入れ、砂糖を混ぜた熱湯を注ぎラップし、5分おく。
2. ①の道明寺粉を **レンジ** **600W** **約4分** 加熱し、ゴムベラで軽くつぶして8等分する。こしあんも8等分する。
3. ラップに道明寺粉を平たくおき、あんを包んで、水気を取った桜の葉で中表に（葉脈が外側になるように）包む。

手動

レンジ

600W
加熱：約4分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

142kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

材料

8個分

道明寺粉(桜色)

200g

砂糖

大さじ2

熱湯

300mL

こしあん

200g

桜の葉の塩漬け

8枚

調理のコツ・ポイント

桜の葉の塩漬けは塩辛いので必ず塩抜きしてください。

普通の道明寺粉の場合は食紅を耳かき1杯程度、砂糖と一緒に熱湯に加えて溶いてください。