

桜もち（江戸風） 長命寺とも言います

材料（15 個分）

白玉粉	15 杯（大さじ 1 と 1/2）
水	120 cc
砂糖	15 杯（大さじ 1）
小麦粉	50g
食紅	水溶きで 1 滴位
サラダオイル	適量
こしあん	300g
桜の葉	15 枚 市販の塩漬けのもの



- ① 桜の葉は多めの水に 30 分ほど浸して塩気を抜く。使う時にはしっかりと水分をふきとる。
- ② 白玉粉に水を加えて粉の塊がなくなるまで混ぜ、小麦粉と砂糖を混ぜ合わせたものを加えて混ぜ、さらに食紅少量も加えて混ぜ合わせ 30 分生地を休ませます。
- ③ 鉄鍋（フライパン）を弱火にかけ、サラダオイル少量を入れてペーパータオルで薄く均等にのばし②の生地を大さじ 1 杯流し入れ楕円形にします。ごく弱火で焼き、生地に透明感がでたら裏返します。
- ④ 焼き上がった生地はラップを敷いたお皿の上でさましておきます。
- ⑤ こしあんは市販のものを使う場合、耐熱容器に入れて電子レンジで 1~2 分加熱し良くまぜて余分な水分をとばし、20gずつに丸めておきます。
- ⑥ ④の生地に⑤のあんこ玉をのせてはさみ、さらに①の桜の葉を巻いて出来上がり。

