



りんご八つ橋

材料

上新粉・白玉粉・・・各50g
砂糖・・・大さじ3
水・・・170cc
シナモン・・・小さじ1/2
きなこ・・・100g
(すべては使いません。
硬さを調整する為に使います)
りんご・・・1/2個

作り方

- 1) *八つ橋生地を作る。ボウルに上新粉・白玉粉・砂糖・シナモンパウダーをいれ軽く混ぜる。
- 2) お水を半分加え、白玉粉のだまを潰しながらよく混ぜる。残り半量の水も加え軽く混ぜる。この時点では、イワユル、耳たぶだったり、もちっぼい感じではありません。サラサラ、トロトロの状態です。
- 3) 2)にふんわりとラップをして、電子レンジ(500w)に4分かける。ラップをはずし、ぬらした木ベラで(濡らさないと、生地がべたべたくっついてしまいます。)ぐるぐる元気に混ぜて、お餅状態にします。!!!始めはサクサクと生地が切れてしまいますが、懸命に混ぜ続けると、モチ状になってきます。
- 4) 作業台(綺麗に作業できるテーブルなど)にきな粉を半量ふり、その上で軽く4の生地を転がして、きな粉を足しながら、扱いやすい硬さにする。ラップに挟んで綿棒をあて、1ミリ厚さに伸ばす。
- 5) りんごを3ミリ厚さにスライスして、4とりんごを同じ型で片抜して重ねる。

