

柏もちの作り方

材料（4個分）

| | |
|------|--------|
| 上新粉 | 80 g |
| 白玉粉 | 20 g |
| 片栗粉 | 大さじ1 |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 水 | 120 ml |
| 柏の葉 | 4枚 |
| こしあん | 80 g |



使用器具

- ・はかり
 - ・計量カップ
 - ・計量スプーン（大さじ）
 - ・耐熱ボウル（電子レンジで使用できるもの）
 - ・泡だて器
 - ・ラップ
 - ・しゃもじ or 木べら
- （ごはん粒がくっつかないしゃもじが使いやすいです）

手順

1. こしあんは4等分にわけ、俵型に丸めておく。耐熱ボウルに上新粉・白玉粉・片栗粉・砂糖・水を入れ、よくかき混ぜる。



2. 耐熱ボウルにラップをふわっとかけ、電子レンジ500wで2分30秒（600wの場合は2分）加熱する。



3. 加熱が終わったらラップを外し、しゃもじで力いっぱいこねる。

4. 再びラップをかけて電子レンジ500wで2分（600wの場合は1分30秒）加熱する。

5. 加熱が終わったらラップを外し、しゃもじで力いっぱいこねる。触れるぐらいまで生地が冷めたらなめらかになるまで手でこねる。（手水をつけると生地が手にくっつきません。）



6. 生地を4等分にわけ、楕円形にのばしてこしあんを包む。柏の葉ではさんで完成！



ポイント

- ☆6. のときに生地をラップではさむと手や周りに生地がくっつかずあんを包む作業もやりやすくなります。
 - ☆生地をなめらかになるまでしっかりとこねることで、やわらかくおいしく仕上がります。
 - ☆柏の葉は塩漬けや乾燥したものが製菓材料店やインターネットで購入できます。
- ※乾燥葉を使う場合は熱湯で10分間ゆでてから水につけて戻します。