

生 八 つ 橋

材料（4人分）

上新粉100g、グラニュー糖75g、
水90cc、シナモンパウダー7g、つぶ
あん小さじ4、きな粉適量



作り方

- 1 ガラスのボウルに上新粉、グラニュー糖、水を入れてよく混ぜる。これを電子レンジ（500W）に2分かけ、スプーンで全体を混ぜる。再び電子レンジに2分かける。
- 2 これにシナモンパウダーを入れてざっくりと混ぜ合わせ、手でこねて生地を作る。
- 3 まな板にきな粉を薄くひいて生地をのせ、麺棒で2mmくらいの厚さまでのす。
- 4 包丁で10cm角の正方形に切り分け、つぶあん小さじ1をはさんで、三角形に折りたたむ。余った生地を適当に切り分けて添える。

料理のポイント

麺棒でのす時に、生地が冷えてくると伸びにくくなります。そんな時は、軽く電子レンジをかけると伸ばしやすくなります。