

滝の焼き餅

材料 (4～5人分：20枚分)

上粉(上新粉：お米の粉)・・・60g
もち粉(もち米の粉)・・・50g
水・・・100ml
こしあん・・・200g



にんじん・・・1/2本

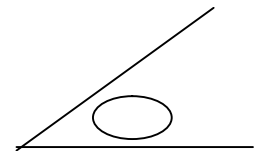
準備

- ① にんじんを、斜めに切り、切り口に、包丁で模様を入れる。
- ② さらしふきんは、ぬらして準備しておく。



作り方

- ① ボールに粉と水を入れてよく混ぜる。20等分する。
- ② 味付けのさらしあんを20等分する。
- ③ さらしふきんの上に、20等分した生地を置き、上からさらしふきんをかけて、手で押し、うすくのばす。
- ④ うすくのばした生地であんを包み、さらしふきんの上におき、上からさらしふきんをかけて、手で押し、うすくのばす。
- ⑤ にんじんの切り口で模様をつける。
- ⑥ ホットプレートまたは、テフロン加工のフライパンをあたため、⑤を少しこがすように両面を焼く。



特別に用意する器具 等

さらしふきん(和ふきん)

ホットプレート(またはテフロン加工のフライパン)

メモ

恋結ぶ滝の茶屋として慕われている焼き餅屋さんで、「滝の焼き餅」を食べた思い出はありますか？

徳島の眉山が見せる四季折々の表情と、麓に湧き出す錦竜水の滝を見ながら食べた思い出の「滝の焼き餅」をご自宅で作ってみましょう。ちなみに、「滝の焼き餅」とは、眉山のふもとに湧き出す滝がいくつかありますが、その滝の焼き餅という意味だそうです。

菊紋の押し型で親しまれている滝のやき餅は、皮とあんとの絶妙なバランス、香ばしい焼加減や程良い厚みが特徴です。職人さんたちの作る焼き餅は、ほとんどもち粉が入っていないそうです。私たち素人が焼く場合は、もち粉が入っている方がふっくらとして仕上がりがきれいで、柔らかさも長持ちします。