

阿波ういろう

材料 (18~21cm角 1枚)

ドライさらしあん・・・・・・・・・・150g
 上白糖・・・・・・・・・・420g
 上用粉・・・・・・・・・・190g
 もち粉・・・・・・・・・・20g
 食塩・・・・・・・・・・2g
 水・・・・・・・・・・450cc

好みで

濡れ小豆 または 栗の甘露煮・・・・・・・・適宜



作り方

- ① さらしあん・上白糖・上用粉・もち粉・食塩を一緒に容器に入れ、ふるいにかける。
- ② ボールに①を入れ、分量の水を加えて練る。
(硬さを見て水を少し加えることもある。)(濡れ小豆や栗の甘露煮はここで入れる。)
- ③ 蒸し器に枠を置き、クッキングペーパーを敷き、②の生地を入れる。
(飾り用の濡れ小豆や栗の甘露煮は、ここで上から散らす。)
- ④ 強火で15分、後は中火で40~45分蒸す。
- ⑤ あら熱がとれてから切り分ける。

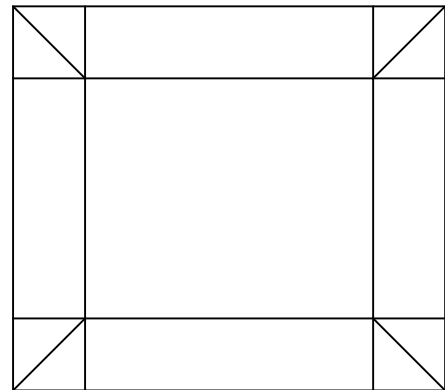
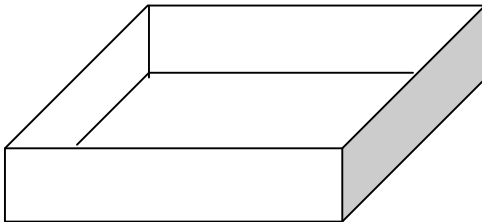


用具 等

蒸し器

枠

クッキングペーパー



このように折って、
枠の中に入れ、
生地を入れて蒸す。



花形ういろうの作り方

- 材料は上記のとおり
- 枠の代わりに、ひまわり型に生地を分ける。(35~40個分)
- 蒸し器は強火で、蒸し時間は約20分。

