



<桜もち>

材料 10~12個分

A

白玉粉(だまをつぶす)・・・50g

薄力粉・・・・・・・・・・50g

砂糖・・・・・・・・・・20g

水・・・・・・・・・・75cc

ハイビスカス&ローズヒップティー

・・・・・・ティーパック1袋

湯・・・・・・・・・・75~100cc

ゆで小豆・・・・・・・・330g

桜葉の塩漬け・・・・8枚

桜花の塩漬け・・・・8輪

菜種油・・・・・・・・適量

作り方

- ① 桜葉と花の塩漬けを30分水に浸し、塩抜きをする。
その後水気はしっかりと切る。
- ② ハイビスカス&ローズヒップティーのティーパックを湯に浸し、ピンク色のお茶を作り、ここから75ccを使う。
- ③ 小豆あんを20gずつに分け、細めの俵型に丸める。
- ④ ボウルにAと②を入れ、泡立て器でむらなく混ぜる。



- ⑤ フライパンに菜種油を薄く挽いて弱火にかけ、④を大さじ1ずつ楕円形に流し、両面を1分ずつ焼く。焼いた生地は盆ざるなどに並べて粗熱を取る。



- ⑥ ⑤の手前に③をのせて巻く。



- ⑦ ⑥の半分には①の葉巻き、残りには①の花をのせる。

