

## レンジで簡単 桜もち

### 材料 (10個)

桜の葉の塩漬け 10枚  
☆道明寺粉(ピンク)130g  
☆水 1カップ(200ml)  
砂糖 30g  
こしあん 200g



### 作り方

- 桜の葉を1枚ずつはがして水に15~20分つけ塩抜きする。キッチンペーパーなどで水気を拭く。
- 耐熱容器に道明寺粉と水を合わせゴムベラなどでざっと混ぜる。ラップをしてレンジに4分半~5分かける。そのまま10分蒸らす。
- 砂糖を加えよく混ぜ10等分する。手の平に広げ、10等分して丸めたこしあんを包む。葉に乗せる。
- 完成です

### コツ・ポイント

ピンク色の道明寺粉が手に入らない場合は、水に食紅をほんの少し加えます。今回は3割とってもち米を3つに割ったサイズの道明寺粉を使っています。レンジは600W使用の時間です。