

~道明寺-さつまいも餡~

使用品種 アケムラサキ・アヤコマチ

【材料 6個分】

- ・さつまいも（加熱して潰したもの）...60g
- ・白餡...60g
- ・上白糖...10g
- ・道明寺粉...90g
- ・水...140cc
- ・上白糖...20g
- ・さつまいも色素...6滴（道明寺に色を付ける場合）

【作り方】

1. さつまいもは蒸すか、オーブンで焼いておく。
2. さつまいもは熱いうちに皮を剥き、裏ごしし、上白糖 10g と白餡と合わせ、6等分して丸めておく。
3. 耐熱ボールに水、上白糖 18g、（色を付ける場合、色素 6 滴）、道明寺粉を入れ、スプーンで全体を混ぜ合わせる。ラップをし、電子レンジ 600w で 3 分間加熱し、ラップをしたまま 10 分間蒸らす。
4. 手に水をつけながら、加熱した道明寺を 6 等分し、真ん中にさつまいも餡を入れ丸める。

