

美味!伊達な御馳走



～材料～



道明寺粉	130g
※てんさい糖	大さじ2
塩	一つまみ
水	200cc
つぶあん	120g
鬼くるみ	20g
■きな粉パウダー	
きな粉	大さじ5
てんさい糖	大さじ2
塩	一つまみ

※グラニュー糖でも可

【鬼小十郎ろーる】

～作り方～

1

耐熱容器に道明寺粉と水を入れ、10分間水を吸わせる。これをラッピングし、600wのレンジで7分加熱する。

2

レンジから道明寺粉を取り出したら、そのまま10分程蒸らす。その後、てんさい糖と塩を加えて混ぜる。

3

ラップを広げ、その上に道明寺粉を厚さ5mm程で四角形に伸ばす。
※ある程度伸ばしたら両面にラップをかけ、麺棒で伸ばすと楽。

4

つぶあんと軽く砕いた鬼くるみをザックリと混ぜ、道明寺粉の上に伸ばすように塗る。巻終わりの片端は2cm程塗らないしておく。

5

綺麗な渦巻きになるよう、手前から巻いていく。巻き終えたらもう一度ラップして形を整える。

6

きな粉とてんさい糖、塩を混ぜ、これを道明寺粉の表面にまぶしたら完成!