



【作品タイトル】

春のおとずれ

【原材料】

練り切り餡 12g 白餡 8g 甘茶パウダー 0.5g グラニュー糖 10g
トレハロース 10g 露草（伊那食品） 5g 水 40g 着色料（青色1号・黄色4号）
金粉 少々

【製法】

- ①白餡に甘茶パウダーを混ぜ合わせ餡玉にしたものを着色した練り切り餡で包餡する。
- ②水まんじゅうの生地を作り型の半分まで流し入れ、作っておいた練り切りの花をのせ黄色に着色した残りの水まんじゅう生地を流し入れる。
- ③冷蔵庫で冷やし固める。
- ④型より取り出し金粉を飾り完成。