

「きよたにちなんだお菓子レシピ」 優秀賞

作品のタイトル	桜香る町のさかなたち
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田区のシンボルである「あしりべつ川」に泳ぐヤマベやウグイなどの魚と、「あしりべつ桜並木通り」の桜をイメージしました。
材 料 (10 個) 分	作 り 方
<p>(生地)</p> <p>卵 2 個</p> <p>砂糖 80 g</p> <p>はちみつ 小さじ 2</p> <p>みりん 小さじ 2</p> <p>重曹 小さじ 1/2</p> <p>水 大さじ 2</p> <p>薄力粉 120 g</p> <p>(求肥)</p> <p>もち粉 65 g</p> <p>グラニュー糖 40 g</p> <p>塩 少々</p> <p>水 75g</p> <p>片栗粉 適量</p> <p>(桜あん)</p> <p>白あん 200 g</p> <p>桜の葉 5 枚</p> <p>桜の花 10 個</p>	<p>(生地)</p> <p>①ボウルに卵をときほぐし、砂糖・はちみつ・みりんを加え、泡だて器で白っぽくなるまですりませる。</p> <p>②重曹を少量の水で溶いて①に入れ、さらに水大さじ 2 を加え混ぜる。</p> <p>③薄力粉をふるい入れ、ゴムベラで混ぜ、ラップをして室温で 30 分休ませる。</p> <p>④ホットプレート又はフッ素樹脂加工のフライパンを 140℃くらいに温めて、生地をお玉半分くらいずつ細長い楕円形になるように流しいれ両面を焼く（裏はサッと焼く）</p> <p>⑤熱いうちに縦半分に折り、絞ったふきんをかけておく。</p> <p>(求肥)</p> <p>①材料をすべてよくまぜ合わせ、ラップをして電子レンジ 600W で 2 分、取り出してよくまぜ再び 1 分加熱する。</p> <p>②よくまぜて片栗粉をふったバットの上で約 1cm の厚さに手でおさえ、生地の高さくらいの 10 等分の長方形に切る。</p> <p>(桜あん)</p> <p>①塩ぬきした桜の葉と桜の花をよく絞り水気を切り、細かく刻み、白あんにまぜる。</p> <p>②10 等分にして求肥と同じくらいの長方形にする。</p> <p>(仕上げ)</p> <p>①生地に求肥、桜あんをはさむ。</p> <p>②金串、釘を火であぶり、ひれ（金串）、尾（金串）、目（釘）を描く。</p>

