

## 「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
(生地) 卵 2個 砂糖 80g はちみつ 小さじ2 みりん 小さじ2 重曹 小さじ1/2 水 大さじ2 薄力粉 120g	(生地) 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りませる。 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。 ③薄力粉をふるい入れ、ゴムべらで混ぜ、ラップをして室温で30分休ませる。 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） ⑤熱いうちに縦半分に折り、絞ったふきんをかけておく。
(求肥) もち粉 65g グラニュー糖 40g 塩 少々 水 75g 片栗粉 適量	(求肥) ①材料をすべてよくませ合わせ、ラップをして電子レンジ600Wで2分、取り出してよくませ再び1分加熱する。 ②よくませ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、生地の長さくらいの10等分の長方形に切る。
(桜あん) 白あん 200g 桜の葉 5枚 桜の花 10個	(桜あん) 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。 ②10等分にして求肥と同じくらいの長方形にする。
	(仕上げ) ①生地に求肥、桜あんをはさむ。 ②金串、釘を火であぶり、ひれ（金串）、尾（金串）、目（釘）を描く。

