

利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

関東風さくら餅

使用した商品

春爛漫さくら風味を使ったレシピ



材料 4個分



利久胡麻 さくら風味ごま	小さじ1
薄力粉	50g
白玉粉	10g
塩	少々
水	100ml
桜の花(塩漬け)	4個
利久胡麻 さくら風味ごま	適宜
つぶ餡	200g



作り方

- 1 ポウルに白玉粉と水を加えて白玉粉を溶かし、薄力粉・塩・利久胡麻 さくら風味ごまを小さじ1を加えて混ぜ合わせ、生地をしばらく休ませる。
- 2 フライパンに薄く油(分量外)を敷いて火にかける。①の生地を長めの楕円形に薄く伸ばすようにして入れて焼く。表面が乾いたら裏返し、さっと焼いて取り出す。
- 3 つぶ餡を②で包む。上に桜の花を飾り、利久胡麻 さくら風味ごまを適宜かける。