

1年の半分が終わる6月30日に食べると半年分の邪気を払い暑邪を払うと言われていた京都のお菓子、水無月。ぜひおうちで作ってみましょう！



材料

- 本葛粉 25g
- 白玉粉 30g
- 国産小麦粉 35g
- 粗糖 50g
- 水 160cc
- 小豆缶 150g

11×17cm程度の型ひとつ分
私は野田琺瑯の容器でつくりました♪

1. ボウルに本葛粉・白玉粉・小麦粉・粗糖を入れてサッと混ぜる。
2. (1)のボウルに少しずつ水160ccを加え、粒々を無くしながら混ぜていく。★混ぜすぎると仕上がりが硬くなるので注意。
3. 目の細かいザルや茶こし、ストレーナーでこして滑らかな液状にする。
4. その液から大さじ1杯分取り分けて水大さじ1杯分（分量外）とあわせておく。
5. 残りの液を水でぬらした型に流し入れて、沸騰している蒸し器の中に入れて強火で10分蒸す。★蓋から水滴が落ちないように、蓋をフキンなどでくるんでおく◎
6. 10分蒸して表面が固まったら小豆を散らして（4）を薄く均等にふりかけて、再び蒸し器で15分蒸す。
7. 冷めたら型からはずして切り分ける。
★切る前に冷蔵庫で冷やすと美味しいし切りやすくなります！包丁を濡らしながら切ると生地がくっつきにくいです。