

電子レンジで出来る

♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.1 ♡

簡単♪生八橋

.... 材料 (20個分)

白玉粉	30g
水	140g
砂糖	120g
上新粉	60g
シナモン (桂皮末)	10g
きな粉	50g
餡	160g

アレンジ

★抹茶+きな粉
★はったい粉
★すりゴマ
いろんな味を
楽しんで下さい♪



.... 作り方

準備 (A):大きめのボウルかバットにきな粉とシナモン (桂皮末)を合わせて混ぜておく。

(違う味も作る場合は始めに作って合わせておく)

1. 電子レンジに使用できる容器に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら白玉粉をつぶしていく。
2. 1に砂糖と上新粉を加え混ぜる。
3. 電子レンジで600w 2分加熱し、取り出してカレースプーンなどで大まかに混ぜる。
4. もう一度、電子レンジで600w 3分加熱し、取り出してよくよく混ぜる。
5. 準備しておいた(A)に4を入れ、スプーンなどで手に生地が付かなくなるまで混ぜる。
(きな粉とシナモンを全部混ぜ込む訳ではありません。手に付かなくなればOK)
6. まな板等の平らな所に(A)を広げ、その上で5を厚さ2mmほどに麺棒を使い四角く伸ばす。
7. 7cm角の正方形に切り、餡を乗せ、三角になるように折る。

火傷に注意
してね!

餡に生クリーム
を足しても



♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.2 ♡

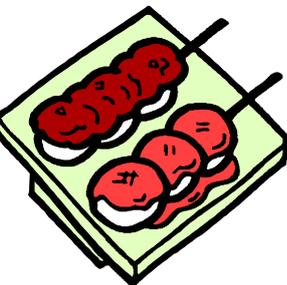
みたらし団子

.... 材料(串 5本分)

上新粉	150g	} ※
熱湯	120g	
しょう油	90cc	
砂糖	60g	
片栗粉	5g	

.... 作り方

1. 上新粉に熱湯を入れよく練り、ひとにぎりずつ蒸し器にのせて15分蒸す。
2. 硬く絞ったぬれぶきんを手巻き、1を取り出しよく練る。
3. 細い棒状にして、25等分して丸める。
4. 3を5つずつ串に刺す。
5. ※の材料を火にかけ、とろみがついたら、4の団子につける。



※のタレの代わりに、小豆あん・
うぐいす餡をつけても美味し
いよ~☆

レシピ作成: 株式会社ミルズカトウ No.501

電子レンジで出来る

♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.1 ♡

簡単♪生八橋

.... 材料 (20個分)

白玉粉	30g
水	140g
砂糖	120g
上新粉	60g
シナモン (桂皮抹)	10g
きな粉	50g
餡	160g

アレンジ

★抹茶+きな粉
★はったい粉
★すりゴマ
いろんな味を
楽しんで下さい♪



.... 作り方

準備 (A):大きめのボウルかバットにきな粉とシナモンを合わせて混ぜておく。

(違う味も作る場合は始めに作って合わせておく)

1. 電子レンジに使用できる容器に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら白玉粉をつぶしていく。
2. 1に砂糖と上新粉を加え混ぜる。
3. 電子レンジで600w 2分加熱し、取り出してカレースプーンなどで大まかに混ぜる。
4. もう一度、電子レンジで600w 3分加熱し、取り出してよくよく混ぜる。
5. 準備しておいた(A)に4を入れ、スプーンなどで手に生地が付かなくなるまで混ぜる。
(きな粉とシナモンを全部混ぜ込む訳ではありません。手に付かなくなればOK)
6. まな板等の平らな所に(A)を広げ、その上で5を厚さ2mmほどに麺棒を使い四角く伸ばす。
7. 7cm角の正方形に切り、餡を乗せ、三角になるように折る。

火傷に注意
してね!

餡に生クリーム
を足しても



♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.2 ♡

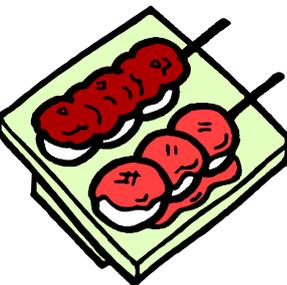
みたらし団子

.... 材料(串 5本分)

上新粉	150g	} ※
熱湯	120g	
しょう油	90cc	
砂糖	60g	
片栗粉	5g	

.... 作り方

1. 上新粉に熱湯を入れよく練り、ひとにぎりずつ蒸し器にのせて15分蒸す。
2. 硬く絞ったぬれぶきんを手巻き、1を取り出しよく練る。
3. 細い棒状にして、25等分して丸める。
4. 3を5つずつ串に刺す。
5. ※の材料を火にかけ、とろみがついたら、4の団子につける。



※のタレの代わりに、小豆あん・
うぐいす餡をつけても美味し
いよ~☆

レシピ作成: (株)ミルズカトウ No.501

電子レンジで出来る

♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.1 ♡

簡単♪生八橋

.... 材料 (20個分)

白玉粉	30g
水	140g
砂糖	120g
上新粉	60g
シナモン (桂皮抹)	10g
きな粉	50g
餡	160g

アレンジ

★抹茶+きな粉
★はったい粉
★すりゴマ
いろんな味を
楽しんで下さい♪



.... 作り方

準備 (A):大きめのボウルかバットにきな粉とシナモンを合わせて混ぜておく。

(違う味も作る場合は始めに作って合わせておく)

1. 電子レンジに使用できる容器に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら白玉粉をつぶしていく。
2. 1に砂糖と上新粉を加え混ぜる。
3. 電子レンジで600w 2分加熱し、取り出してカレースプーンなどで大まかに混ぜる。
4. もう一度、電子レンジで600w 3分加熱し、取り出してよくよく混ぜる。
5. 準備しておいた(A)に4を入れ、スプーンなどで手に生地が付かなくなるまで混ぜる。
(きな粉とシナモンを全部混ぜ込む訳ではありません。手に付かなくなればOK)
6. まな板等の平らな所に(A)を広げ、その上で5を厚さ2mmほどに麺棒を使い四角く伸ばす。
7. 7cm角の正方形に切り、餡を乗せ、三角になるように折る。

火傷に注意
してね!

餡に生クリーム
を足しても



♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.2 ♡

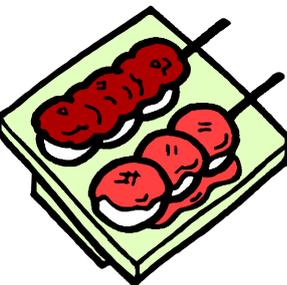
みたらし団子

.... 材料(串 5本分)

上新粉	150g	} ※
熱湯	120g	
しょう油	90cc	
砂糖	60g	
片栗粉	5g	

.... 作り方

1. 上新粉に熱湯を入れよく練り、ひとにぎりずつ蒸し器にのせて15分蒸す。
2. 硬く絞ったぬれぶきんを手巻き、1を取り出しよく練る。
3. 細い棒状にして、25等分して丸める。
4. 3を5つずつ串に刺す。
5. ※の材料を火にかけ、とろみがついたら、4の団子につける。



※のタレの代わりに、小豆あん・
うぐいす餡をつけても美味し
いよ~☆

レシピ作成: 株式会社ミルズカトウ No.501

電子レンジで出来る

♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.1 ♡

簡単♪生八橋

.... 材料 (20個分)

白玉粉	30g
水	140g
砂糖	120g
上新粉	60g
シナモン (桂皮抹)	10g
きな粉	50g
餡	160g

アレンジ

★抹茶+きな粉
★はったい粉
★すりゴマ
いろんな味を
楽しんで下さい♪



.... 作り方

準備 (A):大きめのボウルかバットにきな粉とシナモンを合わせて混ぜておく。

(違う味も作る場合は始めに作って合わせておく)

1. 電子レンジに使用できる容器に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら白玉粉をつぶしていく。
2. 1に砂糖と上新粉を加え混ぜる。
3. 電子レンジで600w 2分加熱し、取り出してカレースプーンなどで大まかに混ぜる。
4. もう一度、電子レンジで600w 3分加熱し、取り出してよくよく混ぜる。
5. 準備しておいた(A)に4を入れ、スプーンなどで手に生地が付かなくなるまで混ぜる。
(きな粉とシナモンを全部混ぜ込む訳ではありません。手に付かなくなればOK)
6. まな板等の平らな所に(A)を広げ、その上で5を厚さ2mmほどに麺棒を使い四角く伸ばす。
7. 7cm角の正方形に切り、餡を乗せ、三角になるように折る。

火傷に注意
してね!

餡に生クリーム
を足しても



♡ 上新粉を使った和菓子レシピ No.2 ♡

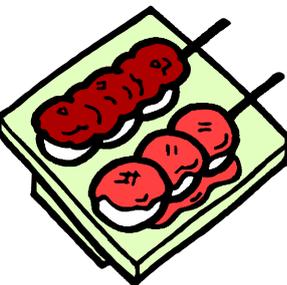
みたらし団子

.... 材料(串 5本分)

上新粉	150g	} ※
熱湯	120g	
しょう油	90cc	
砂糖	60g	
片栗粉	5g	

.... 作り方

1. 上新粉に熱湯を入れよく練り、ひとにぎりずつ蒸し器にのせて15分蒸す。
2. 硬く絞ったぬれぶきんを手巻き、1を取り出しよく練る。
3. 細い棒状にして、25等分して丸める。
4. 3を5つずつ串に刺す。
5. ※の材料を火にかけ、とろみがついたら、4の団子につける。



※のタレの代わりに、小豆あん・
うぐいす餡をつけても美味し
いよ~☆

レシピ作成: (株)ミルズカトウ No.501