

東北名物

ずんだ餅

……材料(二人分)……

枝豆(むいた物)	40g		
水	8g	}	A
砂糖	12g		
白玉粉	40g	}	B
水	36g		



……作り方……

- ずんだ餡を作る。枝豆を塩ゆでする。さやと薄皮をむく。
(冷凍枝豆を解凍しても可)
- 耐熱皿にAの水と砂糖を入れ、電子レンジ600W20秒加熱してシロップを作る。
- 枝豆をフードプロセッサーでおおまか砕く。
- 3の中に2のシロップを入れもう一度フードプロセッサーを攪拌しペースト状にする。
- 餅を作る。Bの白玉粉に水を入れ1分ほど置く。
(白玉粉に水分が吸われて粒が潰しやすくなる。)
- 耳たぶの硬さにねり、一口大に分けて丸める。
- 熱湯に6を入れ、浮き上がってきたから1分程して氷水に取り出す。
- ざるで水気を切った後、ずんだ餡を乗せて頂く。

フードプロセッサーが無い方

すり鉢とすりこぎで枝豆を潰すとよい。
さらに裏ごすとなめらかになり、口当たりがよくなる。