

七夕水まんじゅう

<材料(6個分)>

水まんじゅう生地

水まんじゅう粉 25g
砂糖 60g
水 200ml
食用色素(赤・青) 適量

白あん 60g

牛乳寒天

粉寒天 0.5g
砂糖 7.5g
牛乳 40ml
水 25ml

黄桃(缶詰) 30g

作り方

- ① 白あんを10gずつに分け、丸める。
- ② 黄桃を星型に型抜きする。
- ③ 牛乳寒天をつくる。
鍋に水と粉寒天を入れてかき混ぜ、火にかける。
沸騰したら弱火にし、1～2分程静かに混ぜながら煮る。
砂糖を入れて溶かし、火を止め、常温に戻した牛乳を混ぜる。
水でぬらした平らな容器に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
固まったら、星型に型抜きする。
- ④ 水まんじゅう生地をつくる。
鍋に水まんじゅう粉と砂糖、水を入れ、よく混ぜる。
中火にかけ、へらで混ぜ、透き通ってきたら弱火にし、全体が透き通るまで混ぜながら加熱する。
- ⑤ 型に入れ、冷やす。
生地を2等分にし、一つは透明のまま、もう一つは食紅で色をつける。
型を水でぬらし、星型に型抜きした牛乳寒天と黄桃を置き、色をつけた生地をスプーンなどで型の1/3～1/2くらいまで入れる。
丸めた白あんを入れ、透明の生地を流し込む。
生地が乾かないように表面にラップを張り、冷蔵庫で冷やし固める。