



## 材料

8個分 (150×140mm 流しかん 1台分)

本葛粉	35g
白玉粉	25g
水	220g
グラニュー糖	90g
塩	1g
上新粉	45g
薄力粉	35g
小豆甘納豆	100g

## 〇準備

- 流しかんにオープンシートを敷く。
- 蒸し器はフタをふきんで包み、水滴が落ちないようにして沸騰させる。

# 水無月

ういろうの上に小豆を散らした三角形の生菓子。  
京都では6月30日に、無病息災を願って食べる風習があります。  
小豆は邪気払いの意味で、三角形は水のかげらをあらわします。

## 作り方

- 本葛粉、白玉粉をボールに入れる。  
水220gを少しずつ加えて、泡だて器でダマがないように混ぜる。
- グラニュー糖を加えて混ぜる。
- 薄力粉、上新粉を別のボウルにふるい入れ、1を加えて混ぜ、こし器でこす。
- 40gを取り分けて、水10g(分量外)を加えて溶きのばす。  
残りの生地を型に流し入れる。
- 湯気があがった蒸し器に入れて、やや強火で30分蒸す。
- 蒸し器から取り出し、表面のぬめりをキッチンペーパーで取りのぞく。  
取り分けた生地を流し広げ、甘納豆を散らし、再度10分やや強火で蒸す。
- 常温で冷まして型から出す。8個の三角形に切り分ける。

## 保存

常温保存 2日間 (冷凍: ラップで包み保存袋に入れて1ヶ月)

## point

- 本葛粉、白玉粉は、少量の水でペーストにしてから溶きのばすとダマになりにくい。
- 生地は長くおくで沈殿するため、型に流したらすぐ蒸し器に入れる。
- 火が強すぎると表面が硬くなるので、やや強火〜中火にする。

## アレンジ

抹茶味: 抹茶5gを3の工程で加える。  
黒糖味: 黒糖50g+グラニュー糖40gに変える。

