

# 「<sup>ほたるまい</sup>蛍米」フラワースイーツ作り講習会レシピ

(講師 長池 和美氏)

## ほたる米さくら餅

### 材料 ( 8 個分 )

米粉(蛍米)	1 5 0 g
砂糖	4 0 g
水	2 0 0 g
食紅	少々
あんこ	2 0 g × 8 個
さくら葉の塩漬け	8 枚

### 作り方

耐熱容器に、米粉・砂糖・水を入れよく混ぜる。

食紅を少し入れる。

ふた(ラップ)をして電子レンジで4分。

取り出して混ぜる。

ふた(ラップ)をして電子レンジで3分。

取り出して混ぜる。

生地を8等分にして2分～3分そのままにしておく

手に水を付けて生地を平たくし、その中にあんこを入れ包む。

最後に桜の葉を巻く

注 生地はすごく熱いので、必ず水を用意しておいて下さい。