

温度  
調節機能  
炙り機能

手軽に楽しむ夏の和菓子

若あゆ



材料  
(4人分)

- 卵・・・100g
- 水・・・50ml
- 上白糖・・・100g
- サラダ油・・・適量
- 薄力粉・・・100g
- こしあん(市販)・・・120g



①.

卵を割りほぐし、上白糖を加えて白っぽくなる程度に混ぜます。



②.

①に水、ふるった薄力粉を加え約30分間休ませます。



③.

フライパンに薄く油をなじませコンロを点火し160度に設定します。

設定温度になれば10等分した②を楕円形に薄く広げて焼きます。表面にブツブツと穴があげば裏返し、裏側は乾かす程度にサッと焼きます。



④.

焼きあがれば温かいうちに縦長になるよう2つ折りにします。冷めれば10等分した棒状のこしあんを挟みます。金串を直火で炙り、目、胸ひれ、尾の焼き目をつけます。

