

当日作った生地を持参して、皆さんの前で花びらの形を作りました。

**季節の和菓子をつくる** 水産高家庭クラブ  
電子レンジでつくる練り切り

材料8個分

- 白あん 200g
- 白玉粉 5g
- 水 小2
- 着色料
  
- 包む中あん 160g  
(1個20gに丸める)
  
- 花芯用白あん 少量(着色)  
(生地を取り分けてもよい)

- 1 生地を混ぜる。  
①白玉粉を水で練って、  
白あんに混ぜる。



- ②袋の上から「2つ折りしてのばす」ことを繰り返し、  
白玉粉を均一に混ぜる。



2 生地を電子レンジ加熱

- ①生地を小さく分けてリング状に並べ、  
レンジ500w 2分加熱



- ②加熱後、乾いたふきんの上に  
裏返しに取り出し、  
そのまま1~2分おいて、冷ます。



3 生地を混ぜて、冷ましながら少し乾燥させる。

- ①ふきんの上からもみ混ぜ、小分けして1~2分放置して冷ます。  
②これを3~4回繰り返して、手につかないようになったら完成。ラップで包み、室温まで冷ます。



4 完全にさめたら、生地を着色して、  
中あんを包み、いろいろな形をつくる。



3月 グループホーム訪問  
桜の花を咲かせました。



- 花の形を作る例  
①生地であんを丸く包む。  
②花びらの跡をつける。(梅)  
③先を少し押す。(キキョウ)  
④③の先にナイフをあてる。(桜)

10月グループホーム訪問  
秋、皆さんで菊の芯をつけました



「天の川」  
貼り合わせた生地で包み、クッキー型をおす。