

## 「葛桜」和菓子 レシピ



### 【材料】

寒天粉 4g  
水 2カップ（餡がゆるいときは少なめにします）  
砂糖 70g（白）  
白あん 380～400g  
本葛粉 13g（純粋な葛粉が良い）結構お値段が高いです  
桜の塩漬け  
食紅少々

- ① 砂糖と寒天粉をボールでよく混ぜておく。
- ② 小鍋に水2カップを入れ、火にかける。①で寒天粉と砂糖を混ぜたものを入れる。
- ③ なべに白あんを入れて、よくかき混ぜる。沸騰したら食紅を入れて、色合いをみる。
- ④ 最後に火を止めて、葛粉を入れる。
- ⑤ 型に入れ、氷で回りを冷やせばすぐに固まる。  
冷蔵庫で冷やしてもよい。