Waffle

238号
2022.4
since 2002

損気無、レンジフードの
交換なら、当社へ！

今野家流の いっすな～、ごっつぉ（ごちそう）

今月は、和菓子を作ってみましたと、とっても簡単で、これからのお花見や、お茶うけにもぴったりな「やまなし」です。

【材料】
やまなし粉・・・・・200g
白砂糖・・・・・・・200g
ゆかり粉・小さじ1～2
水・・・・・・・・・50ccくらい

大きいボウルに、全ての材料を入れ、上面指圧もしくは、上面指圧とも言うそうです。

【つくりかた】

①大きいボウルに、白砂糖、ゆかり粉を計って入れ、混ぜあわせます。

②台をたたいて、水を加えて砂糖のかたまりがなくなるようにへらなどで混ぜます。

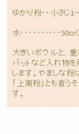
③④の 途の 上に、やまなし粉を全部入れて、ごはずに、混ぜて 液をやまなし粉に 湿度させるように台切ります。

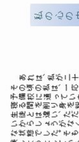
④全体がしっとりしてきたら、ふし握ってみて、形になってほろっとくずれる程度になれば生地はできました。

⑤生地は、パットや重箱に入れて、上からやさしく押しながら詰めて、乾燥しないようにラップでおおい、30分～1時間ほど休ませます。

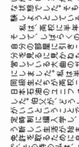
⑥型から外したら、食べやすい大きさにカットします。

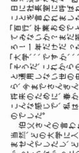
※時間が経つと、少しずつ固くなりますので、一切れずつ、ラップで包むと良いです。





ラ・クックでⅡ　菜の花とあさりのガーリックバター焼き



材料1.2人分
菜の花・・・・4本
あさり・・・・・200g
A
にんにく・小1/3分
白ワイン・大さじ1
バター・・・・20g
塩・・・・・・・少々

【作り方】
①菜の花は、3cmの長さに切ります。
②クッキングシートを敷いたラ・クックに①とあさりをのせ、Aを加えて加熱します。
③加熱後、ブラックペッパーをかけます。
※使用調理器具～ラ・クック　火加減～上火/強　下火/強
加熱時間～約3分