



「和菓子を作ろう」

—マスコット焼印入りどら焼き—

どら焼きは外側の焼き色、卵生地黄色、粒あんの3色コーディネートがすばらしく、しっとりとした柔らかさと満足感を与えてくれる和菓子です。今日は本学のマスコットアルティ&ベッキーの焼印を入れて作りましょう。

◆ どら焼き（4人分）

材料	分量	材料	分量
<どら焼き餡>		<どら焼き皮>	
小豆潰し生餡	500g	薄力粉	250g
グラニュー糖	300g	上白糖	250g
トレハロース	50g	卵	225g
水飴	50g	サラダ油	20g
食塩	2g	みりん	13g
水	500ml	蜂蜜	8g
		重曹	2.5g
		水	100~125ml

<どら焼き餡の作り方>

- ①水とグラニュー糖、トレハロースを鍋に入れ、強火で煮る。
- ②沸騰したところに小豆潰し生餡を入れ、再沸騰したら中火にする。
- ③鍋の底が焦げつかないように木べらで混ぜる。
- ④水分が少なくなってきたら水飴と食塩を加える。➡ 出来上がり



<どら焼き皮の作り方>

※下準備として薄力粉と上白糖は別々にふるっておく。



- ①卵をボールに割り、よく混ぜたら上白糖を入れて軽く泡立てる。



- ②蜂蜜とみりんを入れて混ぜ、少量の水で溶いた重曹を加える。



- ③薄力粉を入れて軽く混ぜる。



- ④残りの水とサラダ油を入れて、30分~1時間ねかす。



- ⑤サラダ油をひいたホットプレートに円型に流す。



- ⑥火が入って表面全体に気泡が浮いてきたら裏面も焼く。



- ⑦焼き上がったらどら焼き餡を中に入れて、皮を合わせ軽く押さえる。



- ⑧最後にマスコットの焼印を押す。➡ 出来上がり