

桜のどら焼き

暖かい春の日差しの中、桜が綺麗な季節となりました。今回は、春の香りを感じる桜あんをふんわりしっとり焼き上げた生地で包んだ、春色のかわいいどら焼きのご紹介です



- 🌸材料🌸
5人分
- ・卵…1個
 - ・砂糖…50g
 - ・はちみつ…小さじ1
 - ・みりん…小さじ1
 - ・重曹…1.5g
 - ・薄力粉…60g
 - ・食紅…適量
 - ・桜あん…100g
 - ・水A…水小さじ1
 - ・水B…水小さじ1

- ◆作り方◆
- ① ボウルに卵を溶き、砂糖を加え泡立てる。途中ではちみつ、みりんを加える。6分立て位になったら食紅と重曹を水Aで溶き加え混ぜる。
 - ② ふるった薄力粉を①に加え、練らないように混ぜ、だまがなくなったらラップをして30分生地を休ませる。
 - ③ 水Bを②に加え混ぜる。
 - ④ ホットプレートで弱火で熱し、油をひき余分な油をキッチンペーパーでふき取る。
 - ⑤ 鉄板から15～20cm位の高さから生地を落とし弱火で焼く。※途中火加減に注意し焦げないように調整する。
 - ⑥ 生地表面にプツプツと穴があいてきたら裏返す。30秒～1分程焼き、火が通ったら鉄板から取り出し桜あんをはさみ、すぐにラップで包む。粗熱がとれたら完成🍡



自宅で簡単 ～よりやわらかく、食べやすく、飲み込みやすく～ やわらか調理のご紹介

生地を食べやすいようにカットし、とろみがついた桜あんをかけることで、安全に食べやすくなります。美味しさそのまま、桜の風味をお楽しみください🎵



- 🌸材料🌸 5人分
上記と同じ
桜あん+
水大さじ5、とろみ調整剤5g
- 🌸作り方🌸
- ① 生地から桜あんを取り、生地をカットする。※生地にはちみつをかけるとよりしっとり食べやすくなります。
 - ② 桜あんにとろみをつけ、かける。
- とろみ調整剤とは??
食べ物や飲み物に加えて混ぜることでとろみがつき飲み込みやすくなる粉末状の食品です。薬局やドラッグストアでも購入できます。
- 🌸お気軽にご相談ください🌸

