

## 米粉入り栗蒸しようかん



考案：今別府 靖子（料理研究家）

### ■材料（和菓子用シリコン型 2台分）

あずきこしあん（市販品）	200g
米粉	40g
片栗粉	20g
砂糖	10g
塩	ひとつまみ
水	100ml
栗の甘露煮	8個

### ■作り方

- ① 栗の甘露煮は栗とシロップを分け、栗は約1分茹でて水気を切り、固める型のサイズに合わせてお好みの大きさに切る。
- ② 耐熱ボウルにあずきこしあんを入れてゴムベラで柔らかくこね、米粉、片栗粉、砂糖、塩を合わせたものを2、3回に分けて加え、よく練り混ぜ合わせる。
- ③ ②に水を2回に分けて加えてなめらかになるまで混ぜ、ラップをして500Wの電子レンジで2分加熱する。
- ④ 一度取り出して①の栗を合わせ、もう一度ラップをして1分加熱する。さらに1分ずつ加熱し、取り出して混ぜることを2回繰り返す。
- ⑤ ④を熱いうちに型に流し入れたらラップをかけ、指やスプーンを使って空気を抜くようにしっかりと型に詰め込む。粗熱が取れてから冷蔵庫で1時間以上冷やす。
- ⑥ 完全に冷えたら型からはずす。