

「おうちカフェを楽しもう。」

難易度:初級

# happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ

やわらか白玉粉を使って

## 生ハツ橋

やわらか白玉粉で、本格的な生ハツ橋が出来ます。  
電子レンジで手軽につくれるので、夏にもぴったり♪  
もちろん冷やしてもおいしく食べられます。



できあがり分量: 約6×7cm 12個分

所要時間(およそ): 20分(冷やす時間は含みません)

### 使用する道具

- ・耐熱ボール
- ・泡立て器
- ・ラップ
- ・バット
- ・木ベラ(もしくは耐熱性ゴムベラ)
- ・めん棒
- ・まな板
- ・スケッパー

### 材料

[A]			
・やわらか白玉粉	45g	・水	120g
・上新粉	50g	・こしあん	120g
・上白糖	45g	・きな粉	適量
		お好みで…	
		・シナモンパウダー	適量

### 下準備

- ・こしあんは、12等分に丸めておきます。
- ・バットにきな粉を薄く敷いておきます。  
シナモンパウダーを入れる場合は、きな粉とシナモンパウダー(目安 2:1)を合わせておきます。

### 作り方

- [1] 耐熱ボールに[A]を入れ、泡立て器でしっかりと混ぜ合わせます。
- [2] さらに水を加え、ダマがないようにしっかりと混ぜます。
- [3] ラップをぴったりとして、レンジにかけます。(500Wで2分)
- [4] 一度ラップを外し(蒸気が出ますのでやけどにご注意ください)、木ベラで全体をしっかりと混ぜます。
- [5] さらにラップをしてレンジにかけます。(500Wで2分)
- [6] 再度ラップを外し(やけどに注意)、木ベラで全体をしっかりと混ぜます。  
もし、粉っぽい部分が残っているようなら、さらにレンジにかけます。(500Wで1分)
- [7] きな粉(シナモンパウダーと合わせたもの)を敷いておいたバットに、生地を取り出します。  
生地全体にきな粉を付けます。(熱いのでやけどにご注意ください)
- [8] [7]の生地をめん棒で20×30cm程に伸ばし、周りをキレイにカットしたら、12等分にします。  
(縦に3個、横に4個にカットします)
- [9] [8]にこしあんを乗せ、半分に折ってできあがりです。  
冷蔵庫で冷やしても硬くなりなく、おいしくお召し上がりいただけます。

### ポイント

- ・レンジでの調理時間は目安です。お使いの機器によって調節してください。