

胡麻入りしるこ(ほっと一息、おやつタイムにいかがですか)



材料 (50人分)

こしあん(加糖)	...	3kg
水	...	5L
黒すり胡麻	...	600g
かたくり粉	...	50g
水	...	180g
切り餅(50g)	...	50個
きな粉	...	150g

作り方

■ 下準備 ■

1. 餅を煮る湯を沸かしておく。

■ 調理 ■

1. 鍋にこしあんを入れ、水を4回くらいに分けて加え、あんを溶きのばし、黒すり胡麻を加える。
2. 鍋を火にかけ、煮立ったら、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
3. 湯をわかし、切り餅を入れ、柔らかくなるまで煮る。
4. 器に胡麻入りしるこを盛り、柔らかく煮た餅を入れ、きな粉をふる。

ひとくちメモ

- 1) とろみをつける前に味見をし、甘さが足りない時には砂糖を加えます。
- 2) 切り餅は、湯を沸かしておき、供食の状況を見ながらゆでます。餅は焼いてもよいでしょう。
- 3) 餅の代わりに、冷凍白玉団子(1人分3~5個)をゆでたものや、蒸かし芋を角切りにして使ってもよいでしょう。