

初笑い

初春の来客にめでたしお題にちなんで初笑い

製作協力／全国菓子研究団体連合会会長 全国二六会連合会会長 西尾智司



【材料】一〇個分

●薯蕷生地

つくね芋	三六〇g
上白糖	六五〇g
トレハ	一五〇g
上用粉	五五〇g
バンキンパウダー	一g

●中餡

白双目糖	九〇〇g
トレハ	一六〇g
ハローデックス	一〇〇g
冷水	八〇〇g
白滝し生餡	二〇〇g

●仕上げ材料

食用色素(紅)

【作り方】

- ①つくね芋を卸し金で削り、混ぜた中に上白糖、トレハを入れる。
- ②①をすり棒で、よく粘りが出るまですり合わせる。
- ③②の中に上用粉、バンキンパウダーを入れ、練り合わせて薯蕷生地を作る。
- ④上用粉を手粉にして、薯蕷生地一五gで中餡三〇gを包む。
- ⑤お多福の木型で型取りし、一〇分間蒸し上げる。
- ⑥蒸し上げたエクボの窪みに薄紅を着けて初笑いに仕上げる。

■「トレハ」TREHA「ハローデックス」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。