



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

緑鮮やか♪クリーミーずんだ餅(おはぎ)

by ふぁびこ



仙台でおはぎといったらこれ。枝豆の薄皮を取り搥り鉢で作ると、驚くほどクリーミーに♪残った餡でシェイクや餡サンドも美味〜♥



コツ、ポイント

口当たりのよい餡にするために、薄皮を取ってすり鉢で丁寧につまみつぶします。「半殺し」はご飯の粒が残るよう半分だけ潰すこと。潰し過ぎると冷めたときにお餅が硬くなってしまいます。お盆過ぎの枝豆(青ばた豆)で作るとさらに美味しいんですよ。

材料：(小さなおはぎ 10 個分)

枝豆 正味 1 カップ

三温糖(白砂糖でも)

大さじ 3 ~ 4 杯

塩 少々

うるち米：もち米(1：1)

合わせて一合

このレシピの生い立ち

お盆になると毎年作るずんだ餅(おはぎ)。仙台ならどこでも売っているけれど、お店のあんはただ甘い。手作りの甘さ控えめならいくらでもおはぎが食べられます！

1. 枝豆を塩ゆでにします。そのまま食べる時より、少し柔らかめに茹でたほうが潰す時に楽です。



2. 鞘から豆を取り出し、さらに薄皮を剥いていきます。根気が要ります！私も途中で凹みましたが、頑張って〜



3. 剥いた枝豆をすり鉢に入れ、搥り木で当たっていきます。豆を打つから、豆ん打(ずんだ)餅♪これも根性で潰します！



4. 粒が消えたら砂糖・塩を入れさらに滑らかになるまで搥ります。砂糖が少ないと硬く、多いと緩い餡。味見しながら好みで調整して。

5. 根性のない方は、フードプロセッサーでどうぞ。こちらは若干粒が残りますが、砂糖・塩を混ぜたあとにすり鉢で搥ると滑らかに。



6. はい！完成〜♪ きれいな緑のずんだ餡が出来ました。お疲れ様です(^_^;)。この餡は冷凍保存できますよ。



7. おはぎのお餅は、うるち米ともち米を 1：1 にして炊き、熱いうちに搥り木などで「半殺し」にします。生かさず殺さずで…(笑)

8. 餅を食べやすい大きさに丸め、餡を塗します。残ったお餅には搥り胡麻を塗して。さあ、いただきま〜す♪手作りは美味しいですね。



9. 生クリーム&ずんだ餡サンド♥ほっこり和み系のサンドです。シュークリームに詰めても旨ウマ。



10. お豆腐白玉だんごです。



11. 追記：F Pでもなめらかな餡が出来ました。砂糖・塩を入れてから、さらにとろっとろになるまで攪拌すればOKでした。

<http://cookpad.com/recipe/632516>

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.