

黒芝麻糯米卷

〈黒ごまあんのもち米巻き〉

生地材料 (作りやすい分量)

もち米	…180g
水	…100cc
砂糖	…60g
ココナッツミルクパウダー	…30g

黒ごまあん材料

黒ごま(煎りごま)	…30g
カスタードあん	…60g
ココナッツファイン	…少々

カスタードあん材料

卵	…1個
カスタードパウダー	…5g
エバミルク	…40g
コンデンスミルク	…70g
砂糖	…60g
コーンスターチ	…10g
溶かしバター	…20g

作り方

〈カスタードあん〉

ボールに卵、カスタードパウダーを入れてよく混ぜ、材料のエバミルクからコーンスターチまでを加えバターを加えながらバットなどに流し火が通るまで蒸す。

〈黒ごまあん〉

フードカッターなどで黒ごまをペースト状にし、カスタードあんを混ぜ合わせる。

- ① もち米は水で洗い、1晩水に浸けておく。水分をザルで切り、平たいバットに広げ水を入れて火が通るまで強火で蒸す。
- ② ①を熱いうちにボールに移しすりこぎで軽く潰しながら砂糖、ココナッツパウダーを加え混ぜる。
- ③ ラップを敷いた作業台などに②を20cm×20cmの平らな形にのばす。黒ごまあんも同様に平らにのばし、生地の上に裏返してのせる。
- ④ 黒ごまあんのラップをはがし、手前からうず巻き状に巻く。
- ⑤ ④を切り分け、ココナッツファインをまぶし仕上げる。