



今までの
レシピ集はこちら



かんたん レシピ

Let's cook!

夏の厄除けの願いを込めた
水無月 (みなづき)

暑さが厳しく、病がはやりやすいため、諸厄を避けようという願いを込めて行われていた「夏越の祓(はら)い」。このときに食べる行事菓子が、氷に見立てた三角形の「水無月」です。

あずきを使うのは赤色が邪気を祓うと信じられていたため。今回は、ご家庭でも作りやすくアレンジしました。



松屋清風庵

福島市北町3-43
TEL:024-522-4966
営業時間/9:00~18:00
定休日/水曜日

作り方

- ①粉類(薄力粉、上新粉、片栗粉)と上白糖をよく合わせ、水を加えて溶かす。
- ②①の生地を120g残し、クッキングペーパーを敷いた型に流し、25分蒸す。
- ③②の上に蜜漬けあずきを散らし、残しておいた生地を流し、さらに10分蒸す。
- ④よく冷えたら三角形に切り分ける。



材料(18cm型)

薄力粉 …………… 130g
上新粉 …………… 30g
片栗粉 …………… 7g
上白糖 …………… 250g
水 …………… 410cc
蜜漬けあずき 200g

