透明露草

水まんじゅう

◇材料 〈15～20個分〉(水まんじゅうカップ約10個分)

露草……50g
グラニュー糖……150g
水……400g
こしあん……150～300g
飾り用 桜の葉

準備

1. こしあんを10g～15gずつに丸めて、あん玉を作っておく。(水まんじゅうカップの場合は20g)

こしあんの他に、大納言かのこ・栗・桜の花の塩漬け等入れてもよい。

◇作り方

1. 乾いた容器の中で、露草とグラニュー糖をよく混ぜ合わせる。
2. 少量ずつ水を加え、混ぜながら火にかける。
3. 焦げないように鍋底から全体をよく練り、透き通ってから中火で3～4分火にかけ、軽く沸騰したら火からおろす。
4. 濡らした器に③を半分くらい入れ、その上にあん玉をのせる。さらに③を加えて平らにし、冷やし固める。
   ※あん玉をのせる時は少し固まった状態になってからゆっくりのせる。