

月餅



◇ 材料

20個分

《生地》

A	砂糖	100g
	卵	40g
	水	大さじ1
B	薄力粉	200g
	ベーキングパウダー	小さじ1/2
	重曹(少量の水で溶く)	小さじ1/2
	溶かしバター	50g

《あん》

こしあん	350g
クルミ(ローストし刻む)	200g
ピーナッツ(ロースト)	60g
いりごま	30g
サルタナレーズン	200g
シナモン	適宜
ラード	30g
《ドリュール》	
卵黄	適宜
みりん	適宜
《手粉》	
強力粉	適宜

準備

レーズンは3%食塩水にしばらく漬けて、水切りをして使う。

◇ 作り方

1. Aをませあわせ、ふるったBと重曹を混ぜ、最後に溶かしバターを加える。
2. 2等分してラップに棒状に包み、冷蔵庫で寝かせる。
3. あんの材料は全部よく混ぜ合わせておく(冷蔵庫で1日位寝かすとよい)。
4. 皮とあんをそれぞれ20等分(皮:20g・あん:40g)に丸めて包む。
5. 型がある場合は型に粉引きして型取りをし、ない場合は丸く平らにする。
6. 卵黄をみりんで溶いたものを刷毛で塗り
予熱したオーブンで160℃:20分焼成する。



Point シナモンはお好みで入れるとよい