

さくら白玉のお花見あんみつ

\*\* 材料 \*\* 4人分

市販のあんみつ	4個
白玉粉	100g
水	約90ml
桜ペースト	小さじ1
食紅 (お好みで)	極少量
さくら餅	4個
お好みのフルーツ	適量
<a href="#">飾り</a>	
桜の塩漬け	4つ



\*\* 作り方 \*\*

- 1 ボールに白玉粉、桜ペーストを入れ、水（お好みで食紅を少量溶かす）を少しずつ入れ混ぜ合わせる。
- 2 粉と水がなじんできたら、しっかりと力を入れてこね合わせる。耳たぶくらいの固さに。
- 3 生地を同じくらいの大きさにちぎって、両手で2 cmくらいのまん丸の形にします。最後に中央を指で押さえてくぼみをつくる（茹であがり均一になるように）。
- 4 お鍋にお湯を沸かし、沸騰したところにお団子を入れていきます。くっつかないようにヘラ等でそっと混ぜ、浮いてくるのを待ちます。2～3分くらいでお団子が浮いてきます。浮いてきたら一分ほど茹でてから、冷水にとります。
- 5 器にあんみつ、さくら餅、白玉団子、フルーツを盛り付けて、黒蜜を添えます。あんこの上に桜の塩漬けを飾る。

※ 桜風味ペースト（Wサクラ・プラス）という商品を使用しました。

桜の花の塩漬けは飾りに良いですが、ペーストの方が料理には扱い易く、香も味もほのかに残るのでおすすめです。

