

## 【フランス在住者必見レシピ】おいしい手作り牡丹餅の作り方！

---



本日は、フランス在住者には嬉しいレシピ！**手作り牡丹餅をご紹介します**

！外国在住で「なかなか美味しい牡丹餅が食べられない！」というあんこ好きの方にぜひお勧めなので、作ってみてくださいね。

### 外国でおいしい牡丹餅を！

外国に住んでいるけど日本菓子が好きで好きでしょうがないあなたにお勧めの一品！私は大のあんこ好きで、日本

にいる時はおまんじゅうを毎日食べ

ている程です！しかし、フランスでおまんじゅうが気軽に手に入るわけがありません（涙）

## 唯一手に入るOperaの日本食材屋さん

で売っているおまんじゅうは、日本のおまんじゅうが空輸され冷凍庫に入っているもの。美味しさも作りたてのそれにはかないませんよね。そこで思いついたのが、超簡単手作り牡丹餅です！

## 材料と作り方

---

### ～材料～

・Bioのお店などで売っているAZUKI（2 - 3 ユーロ）500 g。（使うのは250g）最近結構どこでも売っています。

- ・お米
- ・砂糖 適当
- ・塩 少々

### ～作り方～

AZUKI

2

50

gを大

きめの鍋と

適当な量の水で、1時

間ほどゆでます。思っているより大量に膨

らむので、**焦がさないように時々チェック**します。水が減っていたらその都度足してください。

AZUKIがゆであがったら熱いまま、半分をミキサーに入れペースト状にします。この方が触感が楽しめるし、小豆をつぶす手間が省けます。やけどをしないように気を付けてください。

半分固形、半分ペースト状のAZUKIに砂糖を入れます。味を確認しながら好みの量を入れて、最後に一つまみ塩を振ってください。（必ず**砂糖はAZUKIが柔らかくなってから入れてください**。先に入れるとAZUKIがそれ以上柔らかくならず失敗します）

適当な柔らかさになるまで煮詰めてください。

白いご飯をラップにくるんでお餅状にします。

白いご飯を丸めて、小豆を周囲に付けたら完成！

## 食べ方いろいろ楽しめる！



1つの原価は20センチムほど？大量に出  
来ますので、

**冷凍庫で凍らせて食べるたび  
解凍させても味はそんなに落ちません**

。日本ではいつでも手軽に手に入る和菓子ですが、外国では恋しくなるもの。

朝、焼いたパンの上に大量にのせて、3時のおやつの際にもはAZUKIをそのまま食べたい分スプーンで頂きます。甘さ控えめにするといくらでも食べられます。

失敗することが極めて難しいこのレシピ、健康にもよいので皆様ぜひお試しください。

執筆 Miki

オンラインフランス語学校

# ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

