

8月8日

白玉の日



丸い白玉を積み上げると「8」の字に見えることから全国穀類工業協同組合が制定しました。

白玉粉使用レシピ

生ハツ橋風

生ハツ橋はその名のごとく焼かないハツ橋で、やわらかい薄い生地です。

昭和40年代に誕生し、今や堅焼きのものを凌ぐほど人気です。つぶあんを生ハツ橋で三角形にくるんだ、京都ゆかりの創作菓子です。



献立栄養価（1人分）

エネルギー(kcal)---	202	亜鉛(mg)-----	0.7
たんぱく質(g)-----	5.5	ビタミンA(μRE)---	0
脂質(g)-----	2.9	ビタミンB1(mg)---	0.03
ナトリウム(mg)----	4	ビタミンB2(mg)---	0.03
カルシウム(mg)----	45	ビタミンC(mg)-----	0
鉄(mg)-----	1.2	食物繊維(g)-----	2.2
マグネシウム(mg)---	33	食塩相当量(g)-----	0.0

材料（1人分）

- [SNF 白玉粉](#) (8g)
- 上新粉(15g)
- 砂糖(15g)
- 水(20g)
- きな粉(10g)
- シナモンパウダー(2g)
- あんこ(5g)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

つくり方

- ① ボウルに白玉粉、砂糖、水を入れ泡だて器でよく混ぜる。
- ② ①に上新粉を加えて混ぜる。
- ③ 蒸し器にぬれ布巾をしき、②の生地を流し込んで強火で約15分蒸す。
- ④ 蒸しあがった生地を布巾とともに取り出し、粗熱をとり温かいうちに生地が均一になるように軽くこねる。
- ⑤ きな粉とシナモンを混ぜてシナモンきな粉を用意し、生地表面にたっぷりつけて、麺棒で伸ばしていく。
※厚さ2~3mmになるように均一に伸ばす。
- ⑥ 生地を包丁で長方形に切ってから正方形に切り、生地中心にあんこをのせて三角形に折り、重なった端を押さえてくっつける。



商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

