

くんぺんつくの作り方かた

年
月 日

ざいりょう 材料

くんぺんのごまあん

- ① 白ごましろ 20g
- ② きっぱん(1/4カット) やく .. 約 5g
- ③ グラニュー糖とう 25g

くんぺん皮生地かわきじ

- ① 卵黄(2個) らんおう こ 約 40g
- ② 上白糖(卵と同量) じょうはくとう たまご どうりょう 約 40g
- ③ 薄力粉(小麦粉) はくりきこ こむぎこ 約 80~100g
- ④ ベーキングパウダー やく .. 約 2~2.5g

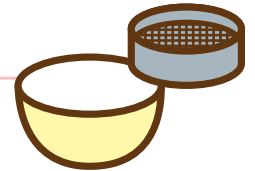
さぎょうてじゅん

作業手順 (つくりかたのじゅんばん)

くんぺんのごまあん作りつく

※白ごまは事前にフライパンで香りがおきる程度炒って準備する。

- ① 白ごまをすり鉢に入れすり棒で油が出るまですり潰す。白ごまがにぎれる程度位までになったら、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ刻んだきっぱんを入れ6等分にして丸めておく。



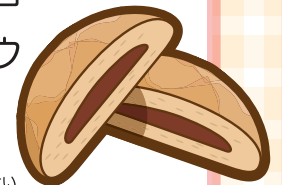
くんぺん皮生地作りかわきじ

※事前に薄力粉(小麦粉)、上白糖、グラニュー糖は目の細かいザルなどでふるって準備しておく。

- ② ボウルに卵黄2個を入れしゃもじ(ゴムベラ)でよく溶き、上白糖を入れなじむ程度混ぜたら、薄力粉(小麦粉)ベーキングパウダーを加えよく混ぜ合わせ6等分の生地にする。



- ③ ②の皮生地で、①のごまあんを包み、扁平な(ひらたい)円形に整え150度のオーブンで約12~15分間焼く。



お友達、家族
みんなで
作ってみよう!!

