



2020. 2. 18

うきうき喫茶 おやつづくり

【干し柿の栗餡詰め レシピ】



材料（5個分）

干し柿	5個
栗餡	100g

作り方

1. 栗餡を20gずつ量り、5等分しておく。
2. 干し柿に縦に切り込みを入れ、中のタネを取り除く。
3. ①の栗餡を、ひとつずつ干し柿に詰め、形を整える。

*柿のタネを取り出すときは、全部切り開かず、柿の形を崩さないようにする。

【応用編：源吉兆庵 粋甘粛風】

材料（5個分）

干し柿	5個	ゆずの皮（ペースト）	小さじ1/2位
白餡	100g	寒梅粉（あれば）	適量

1. ゆずの皮を洗い、おろし器でおろしておく。
2. 白餡に①を混ぜ、餡が滑らかになるまで、火にかけてながら混ぜる。
3. 荒熱をとった後、餡を20gずつ量り、5等分する。
4. 干し柿に縦に切り込みを入れ、中のタネを取り除く。
5. 餡をひとつずつ干し柿に詰め、形を整える。

