

# 桜餅のブロシュット風



## おすすめワイン

### カンティ・モスカート・ダスティ

CantiMoscato d'Asti

イタリア 750ml

今回は、ラムレーズンチーズ入り桜餅とのマリアーージュ。酸味を伴った大人な甘みがあるワインとラムレーズンがぴったりです。



AEONLIQUOR

マリアーージュ  
Recipe

## 材料(プロシェット3本分)

道明寺粉	80g
水	120ml
砂糖★	12g
塩★	ひとつまみ
紅こうじ色素	少々
小豆あん(市販)	60g
ラム入りチーズ★	30g
桜葉の塩漬(市販)	3枚

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。  
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

## 作り方

- ① 鍋に、水、砂糖を加え強火にかける。沸騰したら弱火にし、道明寺粉を加え、木べらで混ぜ続ける。
- ② 道明寺粉が水分を吸いきった状態になったら火からおろし、1/3を取り出し、ラップに包む。
- ③ ②の残りの生地に、紅こうじ色素を振り入れ、すばやく全体を混ぜ、桜色の生地をつくる。②の白い生地をラップごと同じ鍋に戻し、蓋をして約10分むらす。
- ④ ラップの上に、白い生地の1/3を直径約5cmの円形に広げ、中央にラム入りチーズ10gを丸めてのせ、ラップごとくみ、球形に整える。同様に、残り2個を作る。
- ⑤ 桜色の生地の1/6を④と同じ要領で、小豆あん10gをくるむ。残り5個も同様につくる。
- ⑥ 桜の葉をしき、3個ずつプロシェット風に串にさしてのせる。