

パンダ団子

上野動物公園の公式ホームページによれば、2021年6月23日に生まれた双子のジャイアントパンダ「シャオシャオ」と「レイレイ」は順調に成長しているそうです。年末から一般公開(当面は抽選)に向けて準備に入りましたが、新型コロナウイルスの感染の急拡大を受けて、公開初日から14日までの3日間とし、しばらく中止するそうです。無事な成長を記念して団子で双子のパンダつくってみました。普通の市販練りあんを使えば簡単過ぎるので、黄味あんにしてみました。

【材料】	6個分
□ 団子粉	50g
□ 水	35~40ml
★ 卵黄	1個分
★ 市販の白あん	40g
★ 市販のチョコペン(黒色)	適量



【作り方】

1. まずは〈黄味あん〉をつくる。卵を固ゆでし、黄味だけを取り出し裏ごしする。
2. 市販の白あんに、1の黄味を加えて馴染むまで混ぜる。柔らかいようなら、レンジで水分をとばす。これを五円玉程度の大きさに丸めたものを6個つくる。
3. 団子粉に水を少しずつ加え、柔らかさをみる。耳たぶぐらいの柔らかさになったら直径2.5cmの玉×6個分の大きさに分ける(柔らかさの加減に慣れるまでやや難しい。固いと生地が割れ、柔らか過ぎると手にくっついてしまう。慣れるまで何回かつくって練習すると良い)。
4. 3の玉を手のひらに取って直径4cmの平らな円盤状に伸ばし、その上に2のあんを乗せて、黄味あんがはみ出さないように包み込む。
5. 沸騰した鍋に4を入れて5分程度ゆでて浮くまで待つ。団子が浮いてきたら、さらに2分ゆで、その後、素早く冷水のボウルに入れて冷ます(温かいままだと団子同士がくっついてしまう)。
6. 仕上げに温めて柔らかくした黒色のチョコペンでパンダの模様を描いて完成。黒色がなければ、茶色でも可。