

うさぎの月見団子2種

古来より月を愛でる習慣は広く東アジアで受け継がれてきた習慣で、日本では平安時代に「中秋の名月」として中国から伝わったとされています。これは、旧暦の8月15日を祝う行事で今年では来週の21日です。また、農事暦として月を愛でる習慣には「十五夜」以外にもあり、今でも南九州や沖縄地方で見られる「十三夜」や収穫の終わり祝う「十月十夜」などがあります。

【材料1】 2種8個分

- さつまいも(紅さつまを使用) 中1個
- 砂糖 20g
- バター 20g
- 卵黄 1/2個
- シナモンパウダー 少量



【材料2】

- ホットケーキミックス 60g
- 牛乳 10cc 弱
- 卵黄 1/2個



【作り方】

1. **材料1** より、さつまいもの皮をむき適当な大きさに切って500wレンジで5分茹でるか蒸す。これをボールに移し、マッシャーやスプーンで塊がなくなるまでつぶす(裏ごししても良い)。
2. 1にバター、砂糖を加え、好みにシナモンパウダーを加え、ピンポン玉程度に8個に丸める。
3. 団子4個に卵黄をハケなどで塗り、750Wのオーブントースターで2分程度温め、出してから耳と目を飾れば完成。いもの皮と抹茶で耳と目を作って飾った。残った4個は**材料2**の団子で使う。
4. **材料2** より、ホットケーキミックスに、卵黄を入れ、粉がベタつかないように少量ずつ牛乳を加えて粉を調整する。

5. 3を4等分し、取り粉として材料外の小麦粉を敷いたラップの上に1つずつ置き、餃子の皮をつくる要領で伸ばし、その中に3で残った団子を入れて包む。
6. 4つの団子を包んだら、600Wの電子レンジで2分程度加熱する。取り出したら、焼き火箸や食紅などを用いて耳と目を描いたら完成。