Fukui brand

12

お茶香るとみつ金時の芋きんつば

緑茶がほんのり香って
とみつ金時の甘さを引き立てます。

とみつ金時

産地である富津（とみつ）の名を冠した「とみつ金時」は、福井県が誇るサツマイモのブランド。「キュアリング貯蔵」という保存法によって甘さが増し、長期保存ができるので１年を通して味わえます。焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。

材料（10個分）

芋餡	とみつ金時		300g
	緑茶		200ml
	グラニュー糖		60g
皮	緑茶		80ml
	白玉粉		10g
	材料A	グラニュー糖	15g
		ふるった薄力粉	50g
		片栗粉	5g
		塩	少々
	サラダ油		適量

作り方

1. とみつ金時の皮をむき、1㎝の輪切りにし水にさらし、電子レンジ600wで5分程度、柔らかくなるまで加熱する。
   蒸し器を使用する場合は15分程蒸す
2. 緑茶とグラニュー糖を入れ火にかけシロップを作る。
3. [2.]に[1.]を入れ、ふつふつとしてきたら、火を止め粗熱が取れるまで待つ。
4. 粗熱が取れたら、とみつ金時を取り出す。（シロップは残しておく。）
5. とみつ金時を裏ごしし、[4.]のシロップを20mlを少しずつ入れ混ぜ合わせ、10等分にし四角に成形する。
6. 白玉粉に緑茶を少しずつ入れのばしていく。そこに（材料A）を入れ、混ぜる。
7. [5.]の餡に[6.]を一面ずつつけ、つけた面から、薄く油を引いたフライパン（火加減は中火）で焦げないように全面焼いたら完成。

POINT

とみつ金時を裏ごしする際は、目の細かいこし器を使うことでより口当たりがなめらかになります。