

第9回 館山りんごスイーツコンテスト 特別賞受賞作品

作 品 名	あっ!ぷるるんな水まんじゅう
氏 名	菅原 桃
使用したりんごの品種	紅玉

【材料と分量 (4人前)】

- |  |  |   |
|--|--|---|
| ・りんご 1個<br>(実の部分は煮りんごにして餡に使用<br>皮はもちに使用) | <b>&lt;りんご餡&gt;</b><br>・煮りんご 40g<br>・白あん 40g | <b>&lt;もち生地&gt;</b><br>・りんごの皮 りんご 1個分<br>・水 200g<br>・砂糖 20g<br>・レモン汁 適量<br>・片栗粉 30g |
|--|--|---|

【作り方】

① 下準備

1. 煮りんごを作る。りんごの皮をとっておき、実を1cm角に切る。
2. 電子レンジで水分がなくなるまで加熱する。

② りんごあんをつくる

1. 白あんと煮りんごを混ぜ、電子レンジで水分がなくなるまで加熱する。
2. 一人分(20g)ずつにラップで丸め、冷凍庫で凍らせる。

③ もち生地をつくる

1. 鍋にりんごの皮、水、砂糖、レモン汁を入れて沸騰させ、色がついてきたら火を止め、冷ます。
2. りんごの皮を取り除き、片栗粉を入れ、中火にかけて生地を練り続ける。生地が半透明になってきたら火からおろし、しばらく練り続ける。

④ 仕上げ

1. 容器を一度水でぬらし、生地を流す。あんを入れ、さらに生地を流す。
2. 冷水で冷やし、容器から取り出して、葉っぱのかざりをつけたらできあがり♡



【PRポイントや工夫したこと】

- ・りんごスイーツの中で今までなかったものを、と考え、和菓子の水まんじゅうにしました。
- ・りんご本来のきれいな赤色を活かしたもち生地の中には、すっきりとした甘さの白いりんごあんが入っています。かわいらしい見た目だけでなく、断面もりんごそっくりに仕上げました。
- ・「あっぷる」×「ぷるるん」なりんごの水まんじゅうをお楽しみください!!