## 秋しぐれ

## 材料 (12個分)

	皮																
	*	ぽ	ろ	た	h	( 生	と 雰	€ )	•	•	•	•	•	•	•	•	6 0 g
	*	白	こ	し	あ	h	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3000
	*	蚵	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	2 個
	*	卵	黄	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1	個分
	*	上	新	粉	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 0 g
[	中	味	1														7 0 g
	*	2	つ	ま	しし	も	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	7 0 g
	*	小	豆	こ	U	あ	h	•	•	•	•	•	•	•	•	•	5 0 g



## 作り方

12分間ゆでて固ゆでにし水にとる。 完全に冷 ら い 出 を裏底を態 うし広ばなれ Jていするな 、器。まご 合でするおもずるものでするが、し、記 ぜ のとに しら熱 (500w)で 約 、しらたてべ、 /ゴ5を地 分裏を 、加ご均が熱し一 っちるねに ぜてから冷 い手ボー )皮れ を ておく。にする。 む て 入れて、手で 生地がボー のやわらか つかないで、 離れるようになるまで、 っにら出 で熱べす。 る。 その生地で を包む。 乾 N たふきんを敷き、 をあい くずれやすいので、冷めてから てな に取り