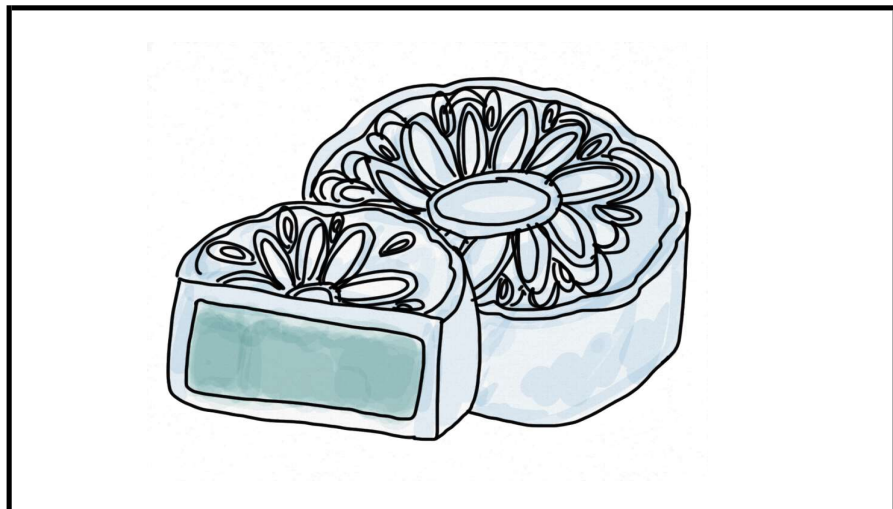


# 氷皮月餅の作り方

レシピ考案：史<sup>シ</sup> 衍<sup>エン</sup> 梅<sup>バイ</sup>

香港で1989年に生まれた新しいタイプの月餅です。  
「雪見だ●ふく」のようなモチっとした皮に餡を包みます。  
冷やして食べるのがおすすめです。



## 材料（16～18個分）

### 《皮》

牛乳	185g	白玉粉	45g
粉糖（お好みで）	20～25g	米粉	40g
サラダ油	20g	小麦粉	10g
		片栗粉	10g

### 《餡 2種類》 \*1種類で作る場合は倍量にしてください

★ 種なしプルーン	100g	☆ 種なしプルーン	90g
★ カシューナッツ	30g	☆ くるみ	60g
★ ピーナッツ	20g	☆ 山芋	20g
★ 山芋	20g		

## 作り方

1	<皮を作ります> 牛乳、粉糖、サラダ油をよく混ぜる	6	冷ました皮と餡を16～18等分する *べとついて扱いにくい場合は米粉（分量外）を軽く色付くまでフライパンで炒めて、手粉にしてください。手順7でも使えます。
2	上記1に白玉粉、米粉、小麦粉、片栗粉を加え、ダマがなくなるまでよく混ぜて30分置く	7	皮を薄く伸ばし、餡を包んで成形する
3	上記2を20分程蒸す	8	月餅型で型押しして出来上がり *月餅型が無ければ、ゼリー型やクッキー型で成型しても可愛いですよ
4	蒸しあがったら箸でなめらかになるまで混ぜ、冷ます *生地の色を付けたい時はここで加えてください		
5	<餡を作ります> 山芋は蒸し（手順3で皮と一緒に蒸しても、レンジ加熱でも可）、他の餡の材料と一緒にフードプロセッサーやミキサーにかける。 *全部混ぜてナッツが細かくなればOKです		餡には、さつまいもやかぼちゃを蒸して潰したもの（お好みで甘みを加えても◎）を使うと、餡の色が皮から透けて見えてとても綺麗です。 色々な餡で試してみてくださいね。 お子さまのおやつにもどうぞ。