

# あずきばっとう



## ●材料（4人分）

小麦粉・・・200g  
水・・・80ml  
片栗粉・・・少々

小豆・・・100g  
砂糖・・・80g  
塩・・・少々（0.5g）

## ●作り方

- 1 小豆は一度たっぷりの水で茹でこぼし、再度水を入れ、指で軽く押してつぶれるくらいまでやわらかく煮る（30～40分程度）。やわらかくなったら、ザルにあげる。
- 2 小麦粉に水を加えてこね、濡れ布巾に生地をくるんで2～3時間寝かせる。平らな板（まな板等）に片栗粉を振り、生地を3mm位の厚さに麺棒で伸ばしたら、長さ5cm、幅2cm位に切り、くっつかないように片栗粉をまぶしておく。
- 3 2を熱湯で茹でる。浮いてきたら冷水にとり、ザルに上げておく。
- 4 鍋に1の小豆、砂糖、塩を入れて火にかけ、味を調えたら、2を入れて弱火で小豆を絡める。



## ワンポイント

小麦粉を練った太いうどん状のものを「はっとう」と呼びます。昔は主食の代わりとして、現在ではおやつとしても作られる料理です。