

Recette par Motohiro Inaba “wagashi asobi”

マンゴーのきんとん

●材料（10個分）

- ・マンゴーピューレ……175g
- ・白餡……350g
- ・黒糖餡……餡玉12g×10個

●作り方

1. マンゴーピューレと白餡をよく混ぜる。
2. 弱火で加熱しながら時間をかけてゆっくりと練り上げる。
3. 重量が300gほどになったら火からおろす。
4. ラップで包み冷蔵庫で冷ます。
5. 良く揉んでそばろ通しを使い、黒糖餡を芯にきんとんに仕上げる。



稲葉 基大 「wagashi asobi」

1973年東京都生まれ。高校卒業後に老舗和菓子店に入店。海外勤務などを経て、2008年より創作和菓子ユニット「wagashi asobi」として活動。2011年に独立開業。

