

# バナナの黄身時雨



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。

## ●材料

- バナナピューレ……100g
- 白餡A……100g
- 白餡B……120g
- 卵黄(茹でたもの)……3個
- 上新粉……40g

## ●作り方

- バナナピューレと白餡Aをよく混ぜ、鍋で弱火にかけながら120gに練り上げる。
- 冷ました①と白餡B、裏漉した卵黄を粘らないようにサクサクと切るようによく混ぜ、上新粉を加え混ぜる。
- 30gに切り分け、表面をきれいに成形する。
- 乾いた厚手の布巾を敷いた蒸し器で10分強火で蒸す。
- 熱を抜いて完成。

