

Recette par Motohiro Inaba “wagashi asobi”

レモンのらくがん

●材料（10個分）

- ・レモンピューレ……10g
- ・砂糖……200g
- ・寒梅粉……20g

●作り方

1. レモンピューレと砂糖をしっかりと捏ね混ぜる。
2. ふるった寒梅粉を加え、さらによく捏ね混ぜる。
3. 漉し網を通し、型に押しでらくがん仕上げる。



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。

