

おやつレク(きんつば)

平成 27 年 9 月 30 日

～きんつば～

小麦粉を水でこねて薄く伸ばした生地で餡を包み、円く平らな円盤型に形を整え、油を引いた平鍋で両面と側面を焼いたものである。角型(直方体状)をしている「角きんつば」は明治時代に考案されたもので、寒天を用いて粒餡を四角く固めたものの各面に、小麦粉を水でゆるく溶いた生地を付けながら、熱した銅板上で一面ずつ焼いてつくる。





