

このレシピの動画については、こちらからご覧になれます。



## パインホットク



	材 料	
	1個分	8個分
パイン缶スライス	1枚	8枚
薄力粉	25g	200g
だんごの粉	12.5g	100g
ぬるま湯(35℃)	25ml	200ml
ドライイースト	0.75g	小さじ2
砂糖	0.75g	小さじ2
塩	0.6g	小さじ1
<A>		
くるみ	3.75g	30g
きび糖	7.5g	60g
シナモン	0.25g	小さじ1
すりゴマ	0.25g	小さじ1
成形時のサラダ油	適量	適量
サラダ油	6g	大さじ4

1. ボウルに、ふるった薄力粉・だんごの粉と、ドライイースト・砂糖・塩・ぬるま湯を入れ、よくこねたら、丸めて乾燥しないようラップをかけて30分置く。  
Aのくるみは粗く刻んでから、材料Aをすべて混ぜ合わせておく。



2. 1.の生地を8等分にして丸めたものを伸ばして広げ、中央にAを包んで丸めたものを、直径8cm位になるよう成形する。(このとき手に少しサラダ油をつけてもよい。)



4. フライパンにサラダ油(4個焼くなら大さじ2)を熱し、2.で成形したホットク4個を、縦じ目を下にして中火で4~5分焼く。  
焼き色がついたら、上にパイン缶スライスを1枚ずつのせてひっくり返す。  
マッシャーで軽く押さえ直径9cmくらいにして、さらに4~5分焼く。



5. 同様に残りも焼く。

この料理は、令和5年度パイン缶詰料理コンテストで最優秀賞に選ばれた、広島県・大倉由美さんの作品です。