



水尾特産品加工組合の柚子マーマレードを使用しています。
 柚子マーマレードは、毎月第2・4金曜日に右京区役所1階ロビーにて開催している「つながるマルシェ」で購入することができます。



柚子どら焼き			エネルギー 305kcal
食品名	2～3個分	目安量	作り方
薄力粉	50g		① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせて、ふるう。 ② ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加え、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜ合わせる。 ③ はちみつ、水半量を加えて混ぜ合わせ、①を加え、ヘラでダマが残らないようにさっくり混ぜ合わせる。 ④ ラップをかけ、冷蔵庫で30分寝かせる。 ※生地を休ませることでしっとり仕上がります。省略可。 ⑤ あんに柚子マーマレードを加え練り、個数分に分ける。 ⑥ ④に残りの水を加え、ヘラでさっと混ぜる。 ⑦ 熱したフライパンに薄く油をひき、⑥を焼き、皮を2枚×個数分作る。 ※表面に気泡が出てきて、焼き色がついたら裏返す。 ⑧ ⑦に⑤をはさむ。 ※生地が熱いうちにはさむとくっつきやすいです。
ベーキングパウダー	2g	小さじ1/2	
卵	50g	1個	
砂糖	25g		
はちみつ	10g	大さじ1/2	
水	25ml		
ゆであずき	75g		
柚子マーマレード	10g	大さじ1/2	
サラダ油	適量		

柚子みたらしだんご			エネルギー 192kcal
食品名	2人分	目安量	作り方
白玉粉	60g		① ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながらこねて、耳たぶくらいの固さにする。 ② 鍋に湯を沸かす。 ③ ①を6等分に丸める。 ④ 沸騰した湯に③を入れ、浮き上がってきってから1～2分待つ、冷水にとる。 ⑤ ★を鍋に入れて、よくかき混ぜながら火にかけ、とろみが出てきたら火を止め、粗熱がとれたら、柚子マーマレードを加え混ぜる。 ⑥ ④の水気を切って竹串に刺し、⑤を絡ませる。
水	60ml		
しょうゆ	18g	大さじ1	
みりん	18g	大さじ1	
砂糖	9g	大さじ1	
片栗粉	4.5g	大さじ1/2	
水	75ml		
柚子マーマレード	32g	大さじ1.5	