

～桂米朝師匠の栗きんとん～より

## 栗きんとん

レシピ監修 松島 愛 先生



しっとりホロリ素朴な味わいの栗きんとん。なめらかな舌触りで、栗の風味が口いっぱいに広がります。

### 材料 ～ 約30gのもの6個分 ～

和栗(殻つき)	250g(2Lサイズで約8個分)	蒸して取り出した中身は約150g
上白糖	40g	グラニュー糖でも可

### 作り方

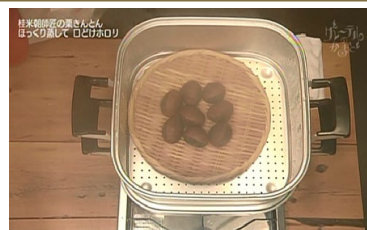
#### Prepare 準備

- 栗は洗って一晩水につけておく。浮いてきたものは虫食いの場合があるので取り除く。
- 蒸し器にたっぷりの湯を沸かし、しっかり蒸気を上げておく。

#### 生地を作る

#### Step1 ステップ1

栗を蒸し器に入れ、50～60分蒸す。



#### Step2 ステップ2

半分に切り、スプーンで中身を取り出す。



#### Step3 ステップ3

2/3量は熱いうちに裏ごしする。  
(冷めると粘りが出て、裏ごしがしにくくなる。)



Step 4  
ステップ4

残り1/3量は、スプーンで大きなかたまりをほぐす。  
(食感を残すために、あまり細かくしない。)



Step 5  
ステップ5

裏ごしした栗とスプーンでほぐした栗をあわせ、砂糖を加えて混ぜる。  
(先に砂糖を混ぜておくと、栗や砂糖が焦げつかず、後の作業が楽になる。)



Step 6  
ステップ6

鍋に移して火にかけ、焦がさないようにしゃもじで練る。砂糖を溶かしながら余分な水分をとばす。  
触って、手につかなくなれば火を止める。



Step 7  
ステップ7

バットに小分けにして取り、あら熱を取る。



Step 8  
ステップ8

ぬらして固くしぼったさらしで包んで、生地をまとめる。



Step 9  
ステップ9

6等分する。



仕上げ

Step 1  
ステップ1

ぬらして固くしぼったさらしに包んで、茶巾しぼりにする。  
(あまりねじらずに、つまむような感じで。さらしがぴんと張るようにしぼると、しぼりあとがはっきり出て、きれいに仕上がる。)



Step 2  
ステップ2

お好みで表面をバーナーで軽くあぶり、焼き目をつける。



食べごろと保存方法

日持ちがしないので、次の日には食べきってください。  
乾燥しやすいので、密閉容器に入れておきます。