

すずし能登大納言小豆 洋風どら焼き



材料（2人前）

能登大納言小豆 … 150g
 水 … 1500cc～
 上白糖 … 150g
 塩 … 1.5g
 バニラエッセンス … 適量
 生クリーム … 100g～
 パウダーシュガー … お好みで
 パンケーキ … 8枚

作り方



1. 能登大納言小豆 150gをさっと洗い、洗った小豆と水 750cc を鍋に入れ、一晚浸漬（水に浸す）します。



2. 浸漬した鍋を強火にかけます。沸騰してアクが出て来たら火を止め、小豆をザルにあげます。



3. ザルにあげた小豆を再び鍋に戻し、水 750cc と上白糖 150g、塩 1.5g を入れ強火にかけます。沸騰したら弱火にしてコトコト煮ます（常に小豆が水に隠れる程度に差し水をすること）。豆が指で簡単につぶれる程度にやわらかくになったら、弱火のまま水分を飛ばしながら好みの固さまで煮込みます。



4. 粗熱を取り、餡に生クリーム 100g とバニラエッセンス適量を入れ混ぜ合わせます。



5. パンケーキに餡を挟んでお皿に盛り付けます。お好みでパウダーシュガーや生クリームなどをトッピングして下さい。

