

わがし 和菓子



わがしはかたちや色がとてもうつくしいお菓子です。



ざいりょうは、ねりきりあんです。ねりきりあんは、自由に
かたちをつくらることができます。



ねりきりあんで梅の花を作ります。



あかあんをしろあんに少しまぜます。



しろあんであかあんをつつみます。



手のひらで押し、たいらにします。



まん中にあずきのあんを置いて、つつみます。



ゆびはな指で花びらのかたちをつくれます。



最後に、黄色のあんをのせます。



まるく、やさしい梅の花ができました。

Dulces japoneses



La confitería japonesa se hace con bellas formas y colores.



La confitería japonesa se hace con bellas formas y colores. Se pueden crear todas las formas posibles.



Aquí se muestra cómo hacer una flor de cerezo con pasta nerikiri.



Metemos un poco de pasta roja en el centro de la base blanca.



Envolvemos la pasta roja con la pasta blanca.



Apretamos ligeramente con la palma de la mano y aplastamos.



Colocamos pasta de judía azuki en el centro y envolvemos.



Creamos la forma de los pétalos con los dedos.



Finalmente colocamos pasta amarilla encima.



Hemos hecho una flor de cerezo redonda y suave.