

わ が し 和菓子



わ が し はかたちや いろ がとてもうつくしいお 菓子 で
す。



ざいりょう 材料 は、ねりきりあんです。ねりきりあんは、じゆう に
かたちを つく ることができます。



ねりきりあんで うめ はな を つく ります。



あか 赤 いあんを しろ 白 いあんに すこ 少 しまぜます。



しろ 白 いあんで あか 赤 いあんをつつまます。



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。



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。

Doces japoneses



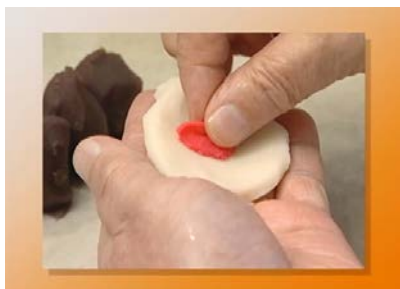
Os doces japoneses têm formas e cores muito bonitas.



O ingrediente é o “nerikirian” (massa doce de feijão branco). Pode-se moldar o “nerikirian” em vários formatos.



Vamos fazer uma flor de “ume” (ameixa japonesa) com o nerikirian.



Coloca-se um pouco da massa vermelha na massa branca.



Embrulha-se a massa vermelha com a massa branca.



Pressiona-se sobre a palma da mão e deixa-a plana.



Coloca-se a massa de “azuki” (massa doce de feijão roxo japonês) no meio e embrulha-se.



Faz-se as pétalas com os dedos.



Por fim, coloca-se a massa amarela por cima.



Pronto! Uma redonda e amável flor de “ume” foi feita!