

Recipe 1

GC北海道手亡豆白あん」で簡単に作れる！



白あんパウンドケーキ

「GC北海道手亡豆白あん」とGCホットケーキミックスと材料を混ぜて焼くだけ！簡単しっとりでふんわり白あんの味がする和風のパウンドケーキです。

材料（21cmのパウンド型 1個分）

GCホットケーキミックス	100 g
GC北海道手亡豆白あん	200 g
GC元気いっぱい産直たまご	2個
バター	80 g
GC奄美きびさとう	大さじ1
バニラエッセンス	お好みで

作り方

- 1 オーブンを180℃に予熱する。
- 2 室温にもどして柔らかくしたバターに砂糖を入れ白っぽくなるまでよく混ぜる。
- 3 手順2に卵・白あんを入れ、よく混ぜる。
- 4 手順3にホットケーキミックス・バニラエッセンスを入れ、ゴムべらでさっくり混ぜる。
- 5 手順4を型に流し込み、表面を平らにしたら、真ん中に包丁でまっすぐ線をいれておく。
- 6 手順5を180℃で30～40分程焼く。竹串を刺して何も付いてこなければ焼き上がり。
（粗熱が取れたらラップにくるみ、冷蔵庫に1日寝かせると、さらにしっとり美味しくなります。）



GC北海道手亡豆白あん」で簡単に作れる!



白あんむしパン

「GC北海道手亡豆白あん」とGCホットケーキミックスと材料を混ぜて蒸すだけ! 簡単しっとりでふんわり白あんの味がする和風のむしパンです。

材料 (約8個)

GCホットケーキミックス	200 g
GC北海道手亡豆白あん	お好みの分量
水	150 c c

作り方

- 1 GCホットケーキミックスと水を軽く混ぜ合わせる。
- 2 ①の生地にGC北海道手亡豆白あんを混ぜ合わせる。
- 3 ②の生地をケーキカップをしいたプリン型などの容器に7~8分目まで入れる。
- 4 よく湯気のたった蒸し器に入れ、強火で15分蒸す。
- 5 ハシ又はヨウジを刺してきれいに抜けたら出来上がり。



GC北海道手亡豆白あん」で簡単に作れる!



ぎょうざの皮で「白あんりんご大福」

「GC北海道手亡豆白あん」とGCぎょうざの皮（大）で簡単「りんご大福」。
いちごをのせると「いちご大福」も出来ますよ。
とっても簡単なので、お好きなフルーツで作ってみてください。

材料（約6個）

【りんご餡】	
GC産直りんご	1/2個
GC奄美きびさとう	大さじ1/2
レモン汁	小さじ1
GC北海道手亡豆白あん	100g
シナモンパウダー	少々
GCぎょうざの皮（大）	適宜
GC片栗粉	適宜

作り方

- 1 りんごの皮をむき、小さめに切り、耐熱容器に入れてGC奄美きび砂糖、レモン汁を入れてふんわりラップをして600w 3分間加熱し冷ます。
- 2 容器にGC北海道手亡豆白あん、汁気を切った1、シナモンパウダー（お好みで）を入れて混ぜる。
- 3 GCギョウザの皮（大）を沸騰したお湯にくぐらせ温める。その後冷水でひやしキッチンペーパーで水気をとる。※1GC片栗粉の上のにのせ、2のあんこを包む。

ポイント

- ※1GC片栗粉をまな板などの上に薄く引いてから表になる片面のみに薄くつける。
- つけすぎると片栗粉の味が強くなるので注意



Recipe 4

GC北海道手亡豆白あん」で簡単に作れる！



白玉粉で「白あん大福」 (パイン・マンゴー)

「GC北海道手亡豆白あん」とGC白玉粉で簡単「パイン・マンゴー大福」。
上品な白あんとジューシーなパイン・マンゴーを挟んでトロピカルな味わい。
とっても簡単なので、好きなフルーツで作ってみてください。

材料 (約20個)

GC北海道手亡豆白あん	300 g
GC白玉粉	250 g
GC奄美きびさとう	50 g
水	350 ml
GC南の島の完熟マンゴー & パイン (冷凍・小さめカット)	1 袋
GC片栗粉	適宜

作り方

- 1 容器にGC北海道手亡豆白あん、汁気を切った、GC南の島の完熟マンゴー&パインを適量混ぜて20等分して丸める。
- 2 耐熱容器にGC白玉粉とGC奄美きびさとう、水を入れてダマがなくなるまで泡立て器などでよく混ぜる。ラップをして電子レンジ (500w) で2分加熱する。取り出してよく混ぜ、再度ラップをして電子レンジ (500w) で4分加熱する。
- 3 2を取り出してよく混ぜる。全体に透明感が出てきたら出来上がり。透明感が出ていなければ、再度ラップして1~2分加熱する。
- 4 バットに片栗粉を敷き3を流し入れる。粗熱が取れたら30g程度生地をとり円形に伸ばしてあんの上にかぶせ底を閉じる。大福の上部をキッチンバサミで切り込みを入れて、マンゴーやパインを挟めば出来上がり。

