

かしわもち

もっちり、歯切れのよいかしわもちができます。



材料(5個分)

上新粉	……	90g
もち粉	……	10g
砂糖	……	10g
ぬるま湯	……	140ml
こしあん	……	100g
柏の葉	……	5枚

作り方

- 1 水をわかしてぬるま湯を作っておく。こしあんは5個に分けて丸めておく。
- 2 耐熱ボウルに上新粉、もち粉、砂糖を入れてよく混ぜる。少しずつぬるま湯を加え混ぜ合わせていく。
- 3 生地がどろりとしてよく混ざったら、ラップをかけて 600W の電子レンジで1分加熱する。
- 4 取り出してよく混ぜる。生地が硬くて混ぜにくい、しっかり混ぜる。同様に加熱して、取り出して混ぜる事を合計4回繰り返す。
- 5 生地ができたら5等分にする。かたくしぼったぬれ布巾の上で生地を楕円形にのばしておき、あんを乗せ、生地を二つにおる。柏の葉にもちをのせて、はさんでできあがり。