

女性部が教えます!

米粉でつくろう かんたん レシピ集

(本楯支部)



米粉もち

■材料

米粉	100g
もち粉	100g
サツマイモ	1本
砂糖	80g
小豆 (市販の砂糖入りのもの)	100g
水	180cc

■作り方

- ①米粉ともち粉を合わせ、水180ccを加えてこね、団子状にします。
- ②サツマイモは一口大に切っておきます。
- ③①を麺棒で伸ばし、中にサツマイモと小豆を入れて包みます。
- ④③を蒸し器で15分ほど蒸して出来上がり。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。