

女性部が教えます!

米粉でつくろう
かんたん
レシピ集

米粉を使ったくじら餅

(上田支部)



■材料 (1本分)

- 上南粉 …………… 250g
- 米粉 …………… 50g
- 黒砂糖 …………… 400g
- 水 …………… 400cc(少々多くても良い)
- きな粉 …………… 大さじ1と1/2
- くるみ、ゴマ …………… お好みで

■作り方

- ①水と黒砂糖を鍋に入れて沸騰させます。
- ②火を止めて米粉を入れ、よくかき混ぜます。
- ③体温くらいの温度になったら上南粉を入れ、まろやかになるまですりこぎでつぶします。
- ④きな粉を付け、お好みの形にして、ラップに包んで5～6時間置いておきます。

【ワンポイントレッスン】

☆黒砂糖の代わりにザラメを使ってもおいしく召し上がることができます。

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。