

くじら餅(みそ味)

(西遊佐支部)

女性部が教えます!

米粉でつくろう

かんたん

レシピ集



■材料 (1本分)

もち米粉	200g	みそ	60g
上新粉(うるち米粉)	100g	水	1カップ
砂糖	200g	くるみ	少々

■作り方

- ①ボウルでもち米粉、上新粉を混ぜ合わせます。砂糖を加え、ダマをつぶすようによく混ぜます。少しずつ水を加えてよく混ぜて、みそとくるみを加えてさらに混ぜます。ボウルにラップなどでふたをして一晩寝かします。
- ②ふきんを水でぬらして絞り、底のない「長方形の型」に敷きます。そこに一晩寝かした生地を入れて、ぬれぶきんをかぶせてせいろで1時間ほど蒸します(牛乳パックを4~5つに切って作った四角い型に厚さ2cmほど入れて蒸しても良い)。
- ③蒸しあがったらお好みで2~3cmに切ります。熱いまま切るときは、包丁を水でぬらすと切りやすくなります。必ずラップなどで包んで保存してください。

【ワンポイントレッスン】

☆固くなったら、オーブントースターなどで焼くとおいしく召し上がれます。

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。