米っこふるさともち

材　料（８個分）　１０２kcal/個

白玉粉	８０ｇ
米粉	８０ｇ
塩	２つまみ
熱湯	１２０～１４０ｃｃ
あんこ	１００ｇ

作り方

① 白玉粉を小さくつぶし、米粉と塩を合わせる。

② ①に熱湯を入れて、４～５本の箸を使いかき混ぜる。
少し冷めたら手でこねる。
なめらかになったら８等分にして丸める。
※手に少しぬるま湯をつけると、手につきにくい。

③ あんこを８個に分けて丸める。

④ ②で③を包み込み、直径７～８ｃｍ程の丸い形にする。

⑤ ④をフライパンに並べ、弱火にして焼く。
何度かうら返しにして焼き色をつける。

Point
出来上がってすぐ食べない時は、ラップに包んでおくと、美味しく食べられます。

MEMO

2024.4