

米っこふるさともち



材 料 (8個分)

■ 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