

やきもち

《 材 料 》

1. そば粉 500g
2. もち米粉 500g
3. 熱湯 500cc～600cc(※気温・湿度で変わります。
〈もちに入れる餡として〉)
4. きんぴら(※ごぼう・ニンジンを短い千切りにし、
少し濃いめの味付けにする。)
5. 栗餡(※好みの甘さに調整して煮詰める。)
6. おから炒り(※ニンジン・ねぎ・シイタケ・ごぼ
うを入れて、少し濃いめに味付けする。)



《 作り方 》

- ① そば粉ともち米粉を混ぜ、様子を見ながら熱湯を入れてこねる。
- ② 生地を20等分にして丸め、中に餡4・5・6をそれぞれ詰め込んで形を整える。
- ③ 仕上げに、指先にぬるま湯をつけて、なでながら表面を滑らかにする。
- ④ 形を整えたもちをたっぷりのお湯で茹で、浮き上がったら取り出す。
- ⑤ 茹で上がったもちをホットプレートで焼き、表面に軽く焦げ目が付くぐらい焼けたらできあがり。

《 ポイント 》

そば粉やもち米粉はこね方で味の良し悪しが決まります。汗をかくほど本気でこねましょう。