

よもぎ餅

材 料

(100個分)

もち米..... 1升
よもぎ (ゆでたもの)
.....ソフトボール大
餅取り粉..... 適量

小豆..... 1升
砂糖..... 1kg
塩..... 大さじ1

作 り 方

小豆はきれいに洗い、1晩水につけておく。
つけた小豆は1度沸騰させて、その煮汁を捨ててアクを抜き、再度水を入れ小豆が柔らかくなるまで煮る。砂糖、塩を入れ、丸めるようになるまで、混ぜながら煮つめる。あんは直径2.5cmに丸めておく。
もち米は一昼夜水につけたあと、水を切っておく。
よもぎはゆでたものをしぼってみじん切りにする。
もち米を蒸して、餅つき機でつく。途中でよもぎを入れる。
つけたら、鶏卵の大きさに餅をちぎり、平たくのばした餅にあんをのせて包む。

メ モ

いる道具

蒸し器
餅つき機