

# ヨモギのきな粉もち

峰山町丹波 平井克子

## 材 料

( 16個分 )

もち米..... 2カップ

きな粉.....  $\frac{1}{2}$  カップ

塩..... 小さじ1

あん (砂糖入り)..... 適量

よもぎ (ゆがいたもの)..... ゴルフボール大

## 作 り 方

もち米は2~3時間水につけてから、同量の水で炊く。塩を入れてすり鉢でつく。

よもぎをミキサーでつぶす。

とを混ぜ合わせもう1度つく。

きな粉でをと、あんをつつみ丸める。

## メ モ

あんを入れず、味付けのりでおにぎりのように巻いてもおいしい。

乾燥したよもぎを保存し、年中おやつとして作っていたようです。

当日がおいしいですが、2日目になってもやわらかい。

「豆の粉もち」ともいう。

## いる道具

炊飯器

すり鉢

ミキサー