

かきもち

網野町新庄 安井正美

材 料

もち米..... 3升
砂糖..... 700g~ 1kg
塩..... 大さじ1
油..... 適量

作 り 方

- もち米を蒸し、ついて餅にする。
つきあがって餅に砂糖を入れ、よく混ぜ丁寧につく。
できた餅は、のし餅にし、切りやすく固まるように1~2日置き、好みの大きさ・厚さ(2~3mm)に切る。
切った餅は、ひもでからんで、干し、よく乾燥させる。
干し上がったら焼いたり油で揚げたりして食べる。
- (イ) オーブントースター 5~10分
(ロ) 電子レンジ 7分
(ハ) 油 低温でゆっくりふくらませてから高温で色よく揚げる。

メ モ

干し上がった餅は湿らないように冷凍庫で保存するとよい。

いる道具

餅つき用具一式
まつぶた(餅をのす)
包丁・まな板・ひも
オーブントースター
電子レンジ