

めしもち

材 料

めしもち：冷やご飯と薄力粉 同量

たれ：さとうとしょうゆ 同量

- 夏場などに、酸えそうなご飯や、お釜のにおいがついてきたご飯などはこうして食べるとおいしく食べられる。
- ご飯が入ってると思えないほどすごい弾力がある生地ができる。

作り方

- 1 ご飯はざるで水にさらして、粒をほぐす。水をかき切っておく。(写真1)
- 2 1に薄力粉をまぶして、ひとかたまりになるまで手でこねる。(写真2)
- 3 ゴルフボール大に丸めて平たくする。なるべく平らにするとゆであがりが早い。(写真3)
- 4 お湯を沸かし、3を入れてゆでる(写真4)。沈んでいたのが浮き上がってきたら中までゆであがっているの、ざるにあげる。
- 5 さとうとしょうゆを混ぜてたれを作って、食べる。



ゆでまんじゅう

材 料 (32個分)

薄力粉 500g

上新粉 500g

熱湯 700cc

小豆あん 約1kg (おやきのページ参照)

作り方

- 1 お湯を沸かす。
- 2 粉に分量のお湯を入れながら木べらで混ぜ(写真1)、まとまってきたら手でこねる。
- 3 表面がきれいになってきたら手粉をつけて50g程の玉に丸める。
- 4 あんを30gくらいの玉にする。
- 5 3で丸めた生地を直径10cm程の円にのばし、4のあんを中心にのせ、包み込むようにして丸める。(写真2)
- 6 鍋にたっぷりの水を沸かし、沸騰したら5をいれてゆでる。まんじゅう同士がくっつかないように、鍋の大きさに合わせて必要であれば何度かに分けてゆでる。
- 7 まんじゅうが上の方に浮いてきて、1分程したらざるにあげる。(写真3)

