

しとぎもち

材料(5人分:10個分)

- ・もち粉……………300g
- ・つぶあん……………300g
- ・打ち粉(もち粉)……………適量
- ・サラダ油……………少々
- ・熱湯……………200cc



1.
もち粉に熱湯を加え、耳たぶ位の固さによくこねる。
熱湯量の目安は200mlだが、固さを見つつ適宜加える。



2.
1を10個分に分け、もち皮の真ん中を少し厚めにする。
つぶあんは一粒30gにする。



3.
つぶあんを真ん中に入れて包み、直径6cm位の円形にし、最後に指の形をつける。



4.
フライパンにサラダ油を薄くひき、キツネ色になるまで焼いたら完成。
※もちを割ってみて中が白かったらまだ焼けていないので、もう一度焼く。

