

かしわもち レシピ・作り方

とても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：5つ分)>

- 白玉粉 100g
 - 水 90 cc～
 - こしあん 80g
 - カタラ(サルトリイバラ)の葉 10枚
- ※今回はカタラ(サルトリイバラ)の葉を使いました。
※お好みで粒あんをお使いになっても良いです。

<作り方>



① 材料をそろえる。
(葉は洗い、水気を拭く。)



② こしあんは5等分にし、
小さく丸めておく。



③ 白玉粉をボウルに入れ、
少しずつ水を加えながらこねる。



④ 耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。



⑤ ④を5つに分け、丸めてから
平たくし、お湯でゆでる。



⑥ ゆで上がったら冷水にとる。



⑦ 水気を切った後、生地を伸ばしながら、
あんをはさむ。



⑧ 2枚の葉(大きい葉はふたつ折)ではさむ。



⑧ ラップでふわっと覆い、
レンジ(600W)に30秒～
1分程かけると葉がしんなりして出来上がり！