

# もちむぎ粉入りかしわ餅

もちむぎ粉入りでもっちりもち、手作りほっかほかの柏餅は、格別です。

## 《材料》（10個分）

もちむぎ粉	100g
だんご粉	100g
さとう	20g
塩	ひとつまみ
あんこ	150g
片栗粉	適宜
ぬるま湯	約200cc
柏の葉 又は	さるとりいばらの葉



## 《作り方》

- ① 葉はゆでておく。
- ② あんこを10個にまるめる。
- ③ ボウルに、もちむぎ粉、だんご粉、さとう、塩をいれる。ぬるま湯を少しずつ入れながら、耳たぶより少し固めにこねる。出来上がった生地を10等分する。
- ④ 生地を円型にのばし②のあんこをつつむ。
- ⑤ 出来上がったかしわ餅に、粉をつけて、蒸し器で強火で20分蒸す。
- ⑥ ①の葉でつつむ。

蒸し器がない!!  
そんな場合は

深めのふた付きの鍋やフライパンあれば、簡単です。  
鍋底にキッチンペーパーを敷いて、その上に小皿を逆さまに置きます。（皿がカタカタと鳴るのを防げます。）  
更にその上に料理を載せた大皿を置いて、お湯を小皿の高さくらいまで入れて、蓋をして火にかければOK!!