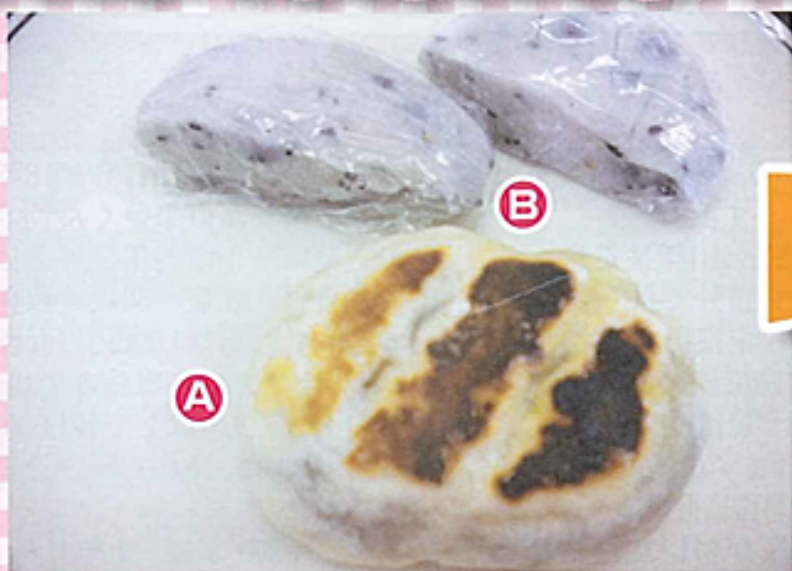


おやき&豆もち



おいしい
レシピ



みづから しずこ
菅原 静子さん (水沢区)

材 料

A おやき(8人分)

- ・強力粉…………… 150g
- ・もち米粉…………… 50g
- ② { 砂糖…………… 25g
- ・熱湯…………… 140cc
- ・ベーキングパウダー…… 小さじ1
- ・片栗粉…………… (手粉に使用)
- ・人参…………… 100g
- ・ごぼう…………… 100g
- ・くるみ…………… 60g
- ・砂糖…………… 100g
- ・みそ…………… 60g
- ・サラダ油…………… 少々

B 豆もち(75~80切)

- ・もち米…………… 1.5kg
- ・黒豆…………… 200g
- ・白砂糖…………… 300g
- ・黒ごま…………… 適宜
- ・塩…………… 大さじ2
- ③ { (水溶き小麦粉)
- ・小麦粉…………… 大さじ3
- ・水…………… 大さじ4
- ・片栗粉…………… 適宜

作 り 方

A おやき

- ①②をよく混ぜ合わせ、30分~1時間ほど寝かせます。(耳たぶより柔らかめまでこねる)
- ②人参、ごぼう、くるみは大きめのみじん切りにします。鍋に油を入れ少々熱してから、炒め、砂糖・みそを加え煮つめます。
- ③②が冷えたら8等分にします。
- ④①の生地を8等分して広げ、③の具を入れて包みます。
- ⑤フライパンで3分程焼いて焼き色をつけてから、蒸し器で8分~10分蒸してできあがりです。

B 豆もち

- ①もち米は、きれいに洗い、一晩水に浸けます。
- ②黒豆はぬれ布巾で拭いて、土やごみを取り、フライパンで3分位いります。
- ③①のもち米をザルに上げて水を切り、②を混ぜて、蒸し器で強火で40分蒸します。
- ④③を9分通りつき、ボウルに水を入れた中に浸けて粗熱を取る。
- ⑤④を水から上げて再びつき、砂糖、②を少しずつ縁から加えます。さらに黒ごま、塩の順に加えてつきあげます。
- ⑥のし箱に片栗粉を敷き、⑤を形よくのぼし、2~3時間置いて冷まします。食べやすい大きさに切り、できあがりです。