



も

ぎ

餅

材 料(20ヶ分)

白玉粉 . . . 20 g

よもぎ粉 . . . 10 g

つぶあん . . . 2P

黒 豆 . . . 適宜

小麦粉 . . . 150 g

上白糖 . . . 50 g

サラダ油 . . . 2 g

水 . . . 370 c c



1 よもぎ粉に熱湯を加え、10分程度戻す。十分に戻ったら、茶こし等にかけて、水気をよく切る。



2 ボウルに白玉粉と上白糖を入れ、水を少しずつ加えながら泡だて器で混ぜる。混ざったら、①・小麦粉をふるい入れてさらに混ぜ合わせる。



3 フライパンに油を熱し、②を楕円形になるように両面を焼く。焼けたら、巻き終わりが下に来るようにしてあんを巻き、豆を飾る。

