

いももち(ねったぼ) ♪



材料

◆ さつまいも	中1本
◆ 切り餅	2つ
◆ 砂糖	サツマイモの甘さに応じて加減する。
◆ きなこ	大さじ2
◆ 砂糖	大さじ1
◆ 塩	少々

作り方

- 1 さつまいもの皮をむき、乱切りにし、蒸し器に入れ中火で10分蒸す。
- 2 半分に切った切り餅をさつまいもの上にのせ5分蒸す。
- 3 きなこは砂糖と塩を加え、よく混ぜる。
- 4 さつまいもと餅に竹串が通ったらボールに入れ、砂糖を加え芋をすり込むようにすりこぎでついていく。
- 5 ほぼ均一になったら手を水で濡らしながら丸餅のようにまとめる。
- 6 3のきなこをまぶして完成 ♪

Kumishoku