

柏もち



◇材料〈15個分〉

柏もちミックス粉……………250g
水……………220g~230g
砂糖……………20g(お好みで)
(乾燥よもぎ……………3~5g)
こしあん……………30g×15個分
柏の葉
サラダ油……………適量

準備

1. あんを30gずつに丸める。
2. 柏の葉を熱湯に入れ、アクを取る。水気を拭き取り、サラダ油を薄く塗っておく。
3. 乾燥よもぎは適量の水で柔らかくしておく。

◇作り方

1. ボールに柏もちミックス粉と水を入れ混ぜる。(耳たぶのかたさ位)
2. 蒸し器にぬれ布巾を敷いて、①をちぎって入れる。
3. 強火で15~20分蒸す。(透き通るまで)
4. 蒸し上がったら、餅つき器またはパンこね器などを使いこねる。砂糖を入れ餅つき(高速)の羽根で10分こねる。
(よもぎを入れるときは、ここで一緒に入れる。)
5. ラップを広げ、サラダ油を薄く塗りその上に④の生地をおき、棒状に伸ばす。
6. 均等にカットする。
7. 生地を広げあんを包む。柏の葉をつけ再度蒸し器で1~2分蒸す。

