



おこしもちのレシピ

<材料>

米粉 A	500 g	打ち粉 (米粉)	適宜
熱湯	450 ml		

色粉	}	米粉 B・C・D	各 30 g	醤油	小さじ 1
		トマトジュース	大さじ 2	砂糖	小さじ 1
		抹茶の粉	小さじ 1/4		
		くちなしの実	1 つ		

※米粉の量は、手にくっつかない程度に加減してください

<作り方>

- ① 米粉 A に分量の熱湯を加え、熱いうちによくこねる。
※はじめのうちは、木しゃもじなどを使うと楽にできます
- ② 米粉 B は、温めたトマトジュースを加えて練る。
- ③ 米粉 C は、抹茶の粉を加えて混ぜておき、大さじ 2 のお湯で練る。
- ④ くちなしの実は荒く刻んで、水と一緒に鍋に入れて火にかけ、煮だした汁を濾して大さじ 2 取り、米粉 D と合わせて練る。
- ⑤ おこしもちの型に打ち粉をし、好きな場所に小さく丸めた色粉を置き、その上から型の大きさに合わせて丸めた①をのせて型の中に詰める。
- ⑥ 型の側面を机などに打ちつけ、型からはずす。
- ⑦ 蒸し器で 10~15 分ほど蒸しあげたら、できあがり！
- ⑧ お雛様にお供えした後、オーブントースターで焼いたり、レンジで温め直したりして、砂糖醤油でいただく。

★ 尾張・三河地方に伝わる雛菓子です。木型にはお雛様やダルマ・蝶などいろいろな形があります。

★ 米粉は上新粉でも作れます。